

愛され続けて、そごう横浜店は本年40周年をむかえます。

1月15日(水)はいちごの日

そごう横浜店 ストロベリーフェスタ2025

会期:開催中～2025年2月17日(月)

※店舗により販売期間が異なります。

会場:そごう横浜店 地下2階＝和洋菓子売場

そごう横浜店では、この時期に旬な「いちご」をテーマにストロベリーフェスタを開催いたします。甘酸っぱいいちごをふんだんに使用したスイーツをご紹介します。それぞれのスイーツによっていちごの変化する味わいを楽しめるのも魅力のひとつです。ケーキやプリン、クッキーやフィナンシェなどの焼き菓子に加え、和菓子にも相性がピッタリのいちご。こっくりと味わい深い餡と、いちごの酸味が魅力的ないちご大福や苺ショコラをコーティングしたかりんなど、種類豊富な和洋スイーツを存分に楽しめるラインアップをご紹介します。今年はスイーツや苺に合うお酒のペアリングもご紹介。深掘したストロベリーフェスタの魅力をそごう横浜店でお楽しみください。

※本リリースの画像はイメージ、価格は税込みです。※一部価格変更、数量に限りがある商品もございます。売り切れの際はご容赦ください。

毎日楽しめるラインアップ いちごスイーツに魅了。

シーンに合わせてとっておきのデザートをお選びください。甘いひと時を。



●ガトー・ド・ボワイヤージュ／苺のモンブラン
1個702円

3月中旬まで販売

ふんわり軽いスポンジの上に甘酸っぱい苺のコンポートとクレーム・シャンティイイ。苺のクリームをたっぷり絞りました。



●ガトー・ド・ボワイヤージュ／苺のロールケーキ
1個2,160円

3月中旬まで販売

国産小麦100%の小麦粉【白金鶴】を使用した、しっとりとしたくちどけの良いスポンジに新鮮な苺を乗せたロールケーキ。両サイドにパイクラムをまぶし付けました。



●モロゾフ／福岡あまおういちごのプリン
1個380円

1月31日(金)まで販売

大粒で甘みの強い「あまおういちご」。あまおういちごの甘みと、生クリームと牛乳のまろやかさのバランスが絶妙な美味しさです。さらに北海道産生クリームゼリーを組み合わせ、贅沢なプリンに仕上げました。



●アンデルセン／
苺とカスタードクリームでのニッシュ
1個432円

1月31日(金)まで販売

カスタードクリームをしぼって焼きあげ、マスカルポーネチーズ、苺ゼリーを重ね、仕上げに粉糖で飾りました。



●アンデルセン／ホイップ苺ジャムパン
1個346円

1月31日(金)まで販売

苺ジャムを包んで焼きあげ、さらに苺ジャムとホイップクリームをあわせたカスタードクリームを絞りました。



●マーロウ／ストロベリーチーズプリン
1個1,080円

フランス・フルターニユのフルーツ加工専門「ラ・フルティエール社」のストロベリーピューレをふんだんに使った、見た目も華やかなプリンです。

お問い合わせ そごう横浜店 販売促進部 広報担当 花岡・朝香 電話:045(465)5837(直通)

チョコレートや焼き菓子、和菓子まで。いちごづくし



●フランス／果実をたのしむミルフィユ いちご
5個入1,080円
甘みと酸味のバランスが絶妙ないちごクリームをパイでサンドし、ホワイトチョコレートで包みました。トッピングのいちごパウダーが、華やかな香りと彩りを添えます。



●ありあけ／ミルクハーバー つぶつぶ
いちご10個入 1,296円
1月15日(水)より販売
甘酸っぱい苺とミルクシーな餡を組み合わせた季節限定のハーバーです。苺の種も入った餡の”つぶつぶ食感”も合わせてお楽しみいただけます。

和と苺の組み合わせも個性豊かに勢ぞろい。



●菓匠 清閑院／もんぶらん 花々いちご
7個入2,106円
4月上旬まで販売
北海道産クリームチーズ入り白餡に、いちごチョコクリームをかさねた春の和風モンブラン。



●麻布かりんと／苺ショコラかりんと
1袋675円
3月初旬まで販売
甘酸っぱいイチゴ風味の味わいのチョコレートを、かりんとうに丁寧に塗り重ねました。



●香炉庵／苺フィナンシェ
1個301円
3月14日(金)まで販売
白あんを練りこみしっとりじゅわんと焼き上げた生地に苺チョコレートと苺のフリーズドライを散りばめました。



●日影茶屋／いちご大福
1個454円
3月中旬まで販売
豊かな甘みと程良い酸味が広がる苺は、餡との相性もとても良いです。



●京都祇をんににぎ／王様いちごの福白餡
ホイップクリーム1個519円
甘酸っぱい苺に白餡とホイップクリームの相性が抜群です。



●銀座鈴屋／渋皮栗よこら
4個入(いちご×2、ビター×1、ホワイト×1)
1,404円
渋皮付栗甘納糖にチョコレートをコーティング。いちご：フリーズドライの果肉を練り込んでいちごの甘酸っぱさを再現しています。

お問い合わせ そごう横浜店 販売促進部 広報担当 花岡・朝香 電話:045(465)5837(直通)

スイーツやいちごとペアリングするお酒をご紹介します

地下2階＝酒売場



●ヴィノスやまざきノ
ランブルスコ・ディ・モデナ アマービレ
1本1,408円 750ml 微発砲 甘口
イタリア産の甘口赤のスパークリングワイン。
濃厚な色合いとすっきりとした甘さが特徴で、
低アルコール(8.5%)&やさしい甘さが
飲みやすさ抜群です。



●エノテカノモスカートダウトウンノ
1本3,630円 750ml 微発砲 甘口
アロマ、甘み、酸、ボディ、ミネラル感、
余韻といった全ての要素が完璧な
バランスで絡み合う、モスカート・ダスティの
魅力を最大限に表現した1本。



●ジャパニーズ クラフトジン SIMA
ストロベリー700ml 2,970円
自社で新たに挑戦した製法(再浸漬製
法)により、濃厚な香りと味わい、
そして、自然な優しいピンクの色合いに、
上質で芳醇な『苺』を感じることができる
一品。

ストロベリードリンクを、自分好みの飲み方で。



●セゾンファクトリーノ春いちご+ラズベリードリンク
370g 1,080円
国産いちごとラズベリー濃縮果汁を使用した、
フルーツの香りと素材感あふれるドリンク。
いちごの爽やかな甘みと、ラズベリーの気品のある
香りをお楽しみいただけます。冷やしてストレートは
もちろん、牛乳で割るのもおすすめです。



●セゾンファクトリーノ飲む酢 春いちご+ラズベリー
200ml 1,080円
国産いちごとラズベリー濃縮果汁を使用した、香りとフル
ーツの素材感あふれる飲む酢。いちごの爽やかな甘み
と、ラズベリーの気品のある香りをお楽しみいただけま
す。水割りはもちろん、炭酸で割るのもおすすめです。

品種も豊富に。いちごを味わう

地下2階＝特設会場 会期：1月20日(月)まで

※価格は仕入れ期により変動する可能性があります。

- あまりん 1,620円 食べた瞬間に感じる強い甘みとほのかな酸味が特徴
- いちごさん 1,080円 酸味少なく甘みがある
- 極苺 2,700円
- スカイベリー1,080円 ジューシーで香り豊か



お問い合わせ そごう横浜店 販売促進部 広報担当 花岡・朝香 電話：045(465)5837(直通)