

すべて新レシピに生まれ変わってリニューアルオープン
“まるでスイーツの花屋”

「TOKYOチューリップローズ そごう横浜店」
 2025年2月26日(水) オープン



※本リリースの画像はイメージ、価格はすべて税込です。

2019年のブランド誕生以来、累計5000万個超を販売し、“チューリップの中にローズが咲いたような美しいラングドシャスイーツ”が特徴の「TOKYOチューリップローズ そごう横浜店」が、この度リニューアルオープンいたします。優雅にとろける味わいはそのままに、シェフがこだわり抜いたミルクとバターでもっと美味しくなった代表作の『チューリップローズ』をはじめ、ブランド初の極厚バターサンド『フレッシュ・チューリップローズ』が毎日朝夕の時間限定で登場します。

<店舗概要>

店舗名: TOKYOチューリップローズ そごう横浜店
 場所: そごう横浜店 地下2階=食品売場
 リニューアルオープン日: 2025年2月26日(水)
 営業時間: 午前10時～午後8時 (そごう横浜店に準ずる)
 電話: 045(465)2111(大代表)

ブランドコンセプト

花の喜びとおいしい幸せを届ける“甘くて香ばしいスイーツの花屋”。世界中から選りすぐったおいしい素材を花束にして、世界でここだけのフラワースイーツへと仕上げていきます。みんなを笑顔にする花のようなスイーツは、自分へのとっておきのご褒美に、とびきりオシャレな贈り物にぴったりの一品。



シェフパティシエ

金井理仁(カナイ・マサヒト)「TOKYO TULIP ROSE」シェフパティシエである金井のテーマは“みんなに愛され笑顔にする花のようなお菓子を作る”こと。おいしさとおしさを追い求めたスイーツをお楽しみください。

●profile

1986年生まれ。大学在学中に東京製菓学校で学び菓子の道へ。ハイアットリージェンシー東京で腕を磨き2013年渡仏。パリでシェフパティシエをつとめ、2017年帰国後に自身初のブランド「TOKYOチューリップローズ」をオープン。2025年生まれ変わった「TOKYO TULIP ROSE」でさらに腕をふるう。



リニューアル商品一例

●**美味しく生まれ変わった代表作『チューリップローズ』**

チューリップの花びらのように繊細で軽やかに焼き上げたラングドシャ生地は、芳醇な香り溢れるミシュランシェフ御用達のブルターニュ産発酵バターを使用して格別の香ばしさに。バラのように美しく絞ったショコラクリームは、クリーミーなコクのある北海道産ミルクを採用し濃厚な美味しさに進化しました。フレーバーは『ミルクバター』と『チョコレート』2味のセットです。〈写真下(荷姿)左から〉

・チューリップローズ4個入 972円／6個入 1,350円／9個入 1,944円／15個入 3,240円／24個入 5,400円
※15個入・24個入は春限定「チューリップローズ ストロベリー」入りの3味セット



●**“最高にリッチないちごミルク”を目指した、春限定プレミアムフレーバーも新登場**

生まれ変わった『チューリップローズ』に加えて新たなお楽しみ、季節限定のプレミアムフレーバーもお目見えます。第1弾はストロベリーがテーマです。国産苺の中でも濃い甘さとたっぷり果汁が特徴の「あまおう苺」と、北海道産ミルクを使用。苺もミルクも主役になる“最高にリッチないちごミルク”を目指したショコラクリームです。北は北海道のミルク、南は九州の苺、日本を縦断して生まれた贅沢な味わいに仕上げました。

・春限定プレミアムフレーバー『チューリップローズ ストロベリー』6個入 1,458円



●**チューリップローズが生仕立ての美味しさに！ブランド初の極厚バターサンド誕生**

毎日朝夕だけに限定発売される、とっておきのデザート『フレッシュ・チューリップローズ』が新登場。代表作チューリップローズがもしも“生仕立て”に進化したら？ そんな理想を形にした、贅沢にとろける極厚バターサンドです。フレーバーは『ミルクバターレーズン』と『ブラリネチョコレート』2味のセットです。〈写真下左から〉

・極厚バターサンド『フレッシュ・チューリップローズ』2個入 1,296円※要冷蔵 ※午前10時・午後4時の時間限定販売

