



## グランフロント大阪ショップ&amp;レストラン

# 1月15日「いちごの日」よりスタート！全15店舗で苺づくし グランフロント大阪の苺フェア「艶苺Fair」開催

艶やかな苺が主役！“冬季限定”や“フェア限定”のこだわりスイーツが楽しめる  
関西のブランド苺を使ったメニューや温かいピッツアも

開催期間：2025年1月15日(水)～2月28日(金)

グランフロント大阪ショップ&レストラン（大阪市北区大深町）では、2025年1月15日（水）の「いちごの日」を皮切りに2月28日（金）までの期間、「艶苺Fair」と題した、苺フェアを開催いたします。本フェアでは、今旬を迎える「苺」が楽しめる、多様な苺スイーツやグルメを提供します。フェア限定メニューや冬季限定メニューなど、苺好きの心を掴む甘酸っぱく贅沢な苺メニューを、計15店舗でお楽しみいただけます。



特設サイトURL：<https://www.umekiki.jp/strawberryfair2025/>

※1月15日（水）から公開



苺フェアが近年、旬の苺を多彩に楽しめる“冬の風物詩”として注目を集める中、「艶苺Fair」では、“大人の艶”をテーマに、自分へのご褒美として食べたくくなるような、艶やかな苺を主役にしたスイーツや苺グルメを展開します。

関西ならではの国産苺を使用するなど、食材からこだわり抜いたスイーツのほか、ナポリピッツアと苺を合わせた熱々のデザートピッツアや、贈り物にもぴったりなバルサミコビネガーやホワイトペッパーを利かせた大人な苺ジャムなど、多彩な苺メニューを各店舗でお楽しみいただけます。

さらに、本フェアでは、グランフロント大阪のシェフと全国の生産者が協力し、食材の選別と美味しい料理を追求するプロジェクト「Umekiki（うめきき）」を軸に食べる人たちが、食の“めきき”を楽しみながら学びあえるコラムをお届けします。本フェアで使用されている苺へのこだわりもご覧いただけます。

グランフロント大阪ショップ&レストランに足を運んでいただき、苺の風味と食感を楽しみながら、冬の特別なひとときをお過ごしください。

—本件に関するお問い合わせ—

グランフロント大阪コールセンター TEL：06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）

## ■“苺づくし”の艶苺スイーツ&グルメを販売

グランフロント大阪ショップ&レストランから今が旬の「苺」が楽しめる、スイーツやグルメを計15店舗で販売します。苺をふんだんに使用した華やかな苺パフェや、熱々のデザートピッツァ、アレンジも自在な大人な雰囲気ジャムなど、この季節だけの限定商品も含む特別なメニューをご用意しています。



### <期間限定>「いちご園(あすカルビー)」2,170円

#### 堀内果実園(南館地下1階) ※風味づけに白ワインを使用

三段も積み上げられた苺のパフェ。さっぱりとした甘みの奈良県産“あすカルビー”を堪能できます。グラス部分は、自家製の苺ゼリーや苺のコンフィチュール、カスタードクリームがあり、苺との相性抜群。

#### シェフのコメント

添加物や保存料を使わず、ゼリーやクリームも手作りしています。果物は果樹園を経営する当社の社長が毎日自分で目利きしたものを使っているので、新鮮さと味わい、品質に自信を持っておすすめします。



### <冬季限定>「Fraise Earl Grey まりひめいちごとアールグレイのクレープ」1,749円

#### CRÊPERIE Le Beurre Noisette(うめきた広場地下1階)

酸味と甘みのバランスが良いと、苺好きからの人気が高い和歌山県産“まりひめ”を使用。その苺と相性の良い、紅茶のアイスクリームやアールグレイ風味のキャラメルソース、ホワイトチョコレートなどをふんだんにあしらった贅沢クレープです。別添えのラズベリーソースをフレッシュ苺にひとかけすると、さらに特別感がアップ。

#### シェフのコメント

普段から取引のある和歌山の農家さんから直送された苺を使っています。収穫時期も数量も限定的なので、今しか味わえない新鮮な苺をスペシャルな気分で召し上がっていただければ嬉しいです。



### 「フリーズ&ピネガーブラン」540円(消費税8%込)

#### パティスリー GIN NO MORI(南館地下1階)

愛知県産の木苺に、バルサミコピネガーやホワイトペッパーなどを合わせることで、甘酸っぱい果物の中に軽やかな酸味とアクセントを持たせた、少し大人な雰囲気のジャム。

#### シェフのコメント

甘すぎないので、パン用ジャムとしてのほか、肉料理のソースに合わせたり、紅茶に加えたりと、アレンジも自在です。白胡椒は入っていますが辛味は感じないと思いますので、お子様にもおすすめです。



### <冬季限定>「朝顔型 奈良県産“古都華”のタルト」

#### Qu'il fait bon(南館2階)

イトイン: 1,595円/ピース、15,950円/25cm

デイクアウト(消費税8%込)

: 1,566円/ピース、15,660円/25cm

ルビー色が美しい苺“古都華”で余すことなく覆った贅沢なタルト。苺の下は、上品な甘さの和三盆を使用した風味豊かなカスタードクリームと自家製ジャムの層でできており、苺本来の繊細な味わいを最大限に引き立てています。※風味づけにアルコールを使用

#### シェフのコメント

“古都華”は奈良県のみで栽培されている珍しい苺です。果皮は艶のある赤色で、甘味の強さとやや硬めの食感、芳醇な香りが特長です。一部の店舗のみでしか味わえない限定の苺のタルトです。



### <フェア限定>「苺とマスカルポーネのデザートピッツァ〜バニラアイス添え〜」1,738円

#### Italian Bar PIENO festa(南館7階) ※提供時間: デイナーのみ

ふっくら、もちもち食感のナポリピッツァをデザートとしていただく逸品。マスカルポーネや数種類のチーズ、国産の“とちおとめ”を焼き込み、バニラアイスクリームをトッピング。温かくなった苺は甘みが際立ち、冷たいアイスとの相性も抜群です。

#### シェフのコメント

チーズの塩味、マスカルポーネのほんのりとした甘み、苺の酸味といった味覚のバランスを考えました。お好みでハチミツをかけて、“ひと口が止まらない”感覚をぜひ体験してみてください。



### <フェア限定>「ゴマ団子パフェ」900円※限定5食

#### 中華サワキチ(北館6階)

中華甘味の代表、杏仁豆腐の上に、苺スイーツの数々を盛りだくさんに添えた特別メニュー。苺味のごま団子、苺シャーベット、苺アイスクリーム、ベリーソース、苺のドライフルーツ入りグラノーラなど、いろいろ混ぜて食べるのもおすすめです。

#### シェフのコメント

見て楽しい、食べて楽しいパフェを作りたいと思いました。この一品だけで、カリカリやモチモチ、シャリシャリなど、いろいろな食感も味わっていただけます。苺の形をしたシャーベットがお気に入りです。

※上記は一部抜粋となり、計15店舗で「艶苺Fair」を開催いたします。

※販売期間については各店舗へお問合せください

※価格はいずれも店内価格・税込み

※内容は予告なく変更する場合がございます

**<冬季限定> 「苺とブリュレのパフェ」 1,880円※限定10食 (提供時間 14:00~17:00)**

**BALILax THE GARDEN Umeda (南館8階)**

苺と相性の良いチーズクリームをブリュレにした香ばしさから始まり、下に進むとフレッシュな苺や苺ゼリーが楽しめます。途中、ブラッドオレンジのアイスクリームやコーンフレークたちが、味や食感に変化をもたらす、最後はバリ料理店ならではの果物、ライチのゼリーで爽やかな味わいに。

#### シェフのコメント

お料理は、第一印象も大事だと考えているので、苺の美味しさに加えて、可愛さや豪華さをどう演出しようか考えました。そびえたつ揚げ春巻きの皮に、クリームやアイスをつけて召し上がってください。

**<冬季限定> 「ジェラートカップ (いちご・ピスタッキオ)」 2種盛り790円/3種盛り980円(税10%込)**

**BAR & GELATERIA RAFFINATO (うめきた広場地下1階)**

“あまおう”や“さちのか”など、その時々旬な国産苺を選定して作られるジェラートです。使う苺の特長によって、香りや味わい、色も異なるので、期間中何度訪れても、その違いを楽しむことができます。ミルク味やピスタチオ味との組み合わせが特におすすめ。

#### シェフのコメント

季節感を大事にしているので、そのときに一番おいしい新鮮な苺を選んでいきます。ジェラートは、作る工程だけではなく、お客様に提供するときにも練りながら盛ります。口当たりよく滑らかになって、苺の風味もより引き立ちます。

※上記は一部抜粋となり、計15店舗で「艶苺Fair」を開催いたします。

※販売期間については各店舗へお問合せください

※価格はいずれも店内価格・税込み

※内容は予告なく変更する場合がございます

## ■「艶苺Fair」概要

開催期間：2025年1月15日(水)～2月28日(金)

開催場所：グランフロント大阪 館内各所

内容：“大人の艶”をテーマに、自分へのご褒美として食べたくなるような、艶やかな苺を主役にしたスイーツや苺グルメを計15店舗で展開します。

参加店舗：BAR & GELATERIA RAFFINATO (うめきた広場地下1階)、  
CRÊPERIE Le Beurre Noisette (うめきた広場地下1階)、GARIGUETTE (うめきた広場1階)、  
堀内果実園 (南館地下1階)、パティスリー GIN NO MORI (南館地下1階)、Qu'il fait bon (南館2階)、  
TEA ROOM KIKI 紅茶&スコーン専門店 (南館2階)、Afternoon Tea TEAROOM (南館3階)、  
Italian Bar PIENO festa (南館7階)、Bar Español LA BODEGA (南館7階)、  
鶴橋 お好み焼き オモニ (南館7階)、BALILax THE GARDEN Umeda (南館8階)、  
世界のビール博物館 (北館地下1階)、世界のワイン博物館 (北館地下1階)、中華サワキチ (北館6階)

URL：<https://www.umekiki.jp/strawberryfair2025/> ※1月15日(水)から公開

## ■グランフロント大阪ショップ&レストラン概要

名称：グランフロント大阪ショップ&レストラン

所在地：〒530-0011 大阪市北区大深町 4-1 (うめきた広場)、4-20 (南館)、3-1 (北館)

開業：2013年4月

TEL：06-6372-6300 (グランフロント大阪コールセンター)

受付時間：11:00~18:00

営業時間：施設ホームページをご確認ください。

URL：<https://www.gfo-sc.jp/>



SHOPS &  
RESTAURANTS



—本件に関するお問い合わせ—

グランフロント大阪コールセンター TEL：06-6372-6300 (受付時間：11:00~18:00)