



“あかい”“まるい”“おおきい”“うまい” 「あまおう」が200店舗で登場！
いちごの季節到来！ ～デニーズ いちごデザート～
1月12日(火)スタート

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町 8-8)では、2021年1月12日(火)より、デニーズ年間のフレッシュフルーツを使ったデザートの中でも特にご支持が高いいちごデザートの販売いたします。

今年は、昨年大変好評いただいた福岡県産限定の苺「あまおう」が約200店舗、「とちおとめ」を約150店舗でいちごデザートを展開。デニーズデザート顔、ザ・サンデー、3種類のパルフェ、そして食後にちょっとだけ食べたい方にもぴったりのゼリーなど全5品で皆様をお迎えします。

濃い甘味の中にほのかな酸味が愉しめる「あまおう」は、希少価値が高く、

“あかい”“まるい”“おおきい”“うまい”が特徴です。

デニーズで「あまおう」で彩られるデザートたちを皆さまのそれぞれのシーンに合わせて、ぜひ、お楽しみください。(「あまおう」を取り扱わない店舗では「とちおとめ」で全デザートをご用意します)

※それぞれの販売店舗は、デニーズホームページに掲載させていただきます。



【あまおうのザ・サンデー】

1,249円(税込1,373円)

みずみずしい「あまおう」とコクのある練乳を組み合わせた、やさしい味わいのザ・サンデー。

フレッシュなあまおうを4個、ティアラに見立て華やかにトッピングしました。フレッシュないちごの果実のほかにも、いちごのアイス、いちごのソルベ、いちごのゼリー、そして、いちごのソースにクリームといちごづくし！さらに、サンデーでいちごのショートケーキも味わっていただけたら！とパウンドケーキをプラスして、仕立てました。

トールグラスの中で、サンデーとケーキ、ふたつのおいしさを一度に味わえる、魅力いっぱいのデザートです。



【練乳いちごのミニパルフェ】

649円(税込713円)

「あまおう」と練乳のやさしい甘さが重なり合う、ハーモニー♪みずみずしいあまおうとコクのある練乳クリームは相性抜群！また、いちごアイス、いちごソース、いちごゼリーと、さまざまないちごの魅力に出会えます。ほどよい甘さとボリューム感で、食後のデザートにもおすすめです。



【あまおうのショートケーキミニパルフェ】

649 円(税込 713 円)

フレッシュな「あまおう」と、まろやかな練乳クリーム、ふんわりとしたスポンジで、まるでショートケーキのようなミニパルフェ♪どこから食べてもお楽しみいただけるように、スポンジ生地はそのままでもおいしいパウンドケーキを使用しています。自家製いちごゼリー、爽やかないちごソルベ、フルーティーないちごソースと、魅力的な素材が盛りだくさん。そのまま食べたり組み合わせたり、さまざまな味わいをお楽しみいただけます。



【あまおうのミルクプリンミニパルフェ】

649 円(税込 713 円)

真っ赤なあまおうと真っ白なミルクプリンのコンビネーションは、見た目も味わいも最高です♪甘酸っぱいいちごソルベ、風味豊かないちごソース、果肉入りのなめらかないちごクリームと、いちごを使った素材がたっぷり。相性のよいヨーグルトやバナナが、いちごのおいしさを引き立てます。いちごの香りと甘さが広がる、至福のデザート。ミニサイズでもしっかり満足感を味わえます。



【いちごのゼリー仕立て】

449 円(税込 493 円)

フレッシュな「あまおう」が目目を引く、さっぱりとした味わいのグラスデザート。真っ赤ないちごゼリーは見た目にもあざやかで、上品な香りとやさしい甘さが広がります。そのほかにも、いちごの果肉と果汁を使用した甘酸っぱいソルベ、いちごの風味豊かなソース、いちごの果肉が入ったクリームと、いちごを使った素材がたっぷり！ほどよいサイズと軽やかな味わいは、おこさまや食後のデザートにぴったりです。

※苺ソルベ、苺アイス、苺ゼリー、苺クリーム、苺ソースに使用している苺の品種は、あまおう・とちおとめではありません。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※一部店舗により販売していない店舗・時間帯、仕立て・価格が異なる場合がございます

※「あまおう」「とちおとめ」それぞれの取り扱い店舗はデニーズホームページにてご確認ください。

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報室

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285