

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2023年5月16日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

GINZA SIXで買える、 ハズさない手土産決定版 2023

“究極”の手土産から必ず喜ばれるベストセラーまで約50商品を一挙紹介

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、B2Fフーズフロアを中心に、手土産に最適なバラエティ豊かな商品を取り揃えています。数多くの手土産の中から、GINZA SIXで買える、最旬の約50のおすすめ商品を一挙にご紹介します。

特別な贈り物として選ばれている唯一無二な“究極”の手土産から、ビジネスやホームパーティーなど幅広いシーンで喜ばれる、ハズさない手土産をピックアップしました。季節の贈り物や帰省土産、ちょっとしたお返しなど、手土産選びの参考になる決定版です。

※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次頁以降をご参照ください。

唯一無二の“究極”の手土産 (p2～)



FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]
「フルーツパウンドケーキ」



OSMIC FIRST [B2F]
「桐箱入り
GRAND QUEENTマトジュース」



てんぶら山の上 Ginza [13F]
「ばら巻き」



BI-SU [B1F]
「BI-SU16」

高感度な人に選ばれている“センスのいい”手土産 (p5～)



Bicerin [B2F]
「GINZA インゴット」



JOTARO SAITO CAFÉ [4F]
「JOTAROアイスバー」



Tea Forté [B2F]
「Jardin シングル」



HONMIDO [B2F]
「HONMIDOアソートクッキー」

信頼の“ベストセラー”手土産 (p9～、別添)



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]
「カヌレBOX」



マーロウ [B2F]
「北海道フレッシュクリームプリン」



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]
「銀座限定幸」



刷毛じょうゆ 海苔弁山登り [B2F]
「海苔弁『海』」

唯一無二の“究極”の手土産

こだわり抜いた素材や製造工程で作られた“究極”の逸品には、GINZA SIXでしか買えない商品も多く、特別な方への贈り物として選ばれています。また、手土産のアイテムとしては珍しい「トマトジュース」や「ツバメの巣」など、唯一無二な商品をピックアップしました。驚きと感動を与える“究極”の手土産は、贈る側にも贈られる側にも特別な思いが込められます。

宝石箱のような孤高のスイーツ。



GINZA SIX 限定

日持ち(2週間以上)

FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]

フルーツパウンドケーキ / 9,720円

※少数入荷の為、お受取り希望日の5日前までにお電話にてご注文を承ります。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

宝石のようなフルーツパウンドケーキは、掛け紙に包まれた桐箱入りの上品なパッケージで特別な方へのギフトに最適です。親鶏の健康を考えた飼料にこだわり、2年間熟成させた独自製法の「フルーツ酵母」に、四季折々に収穫される「桃」「林檎」「苺」などの果物、「おから」などを加えた「フルーツ酵母飼料」を贅沢に与え、スイーツに適したコクと甘みを感じられるハイクオリティの卵を使用しています。

◆商品紹介

丁寧に手作業でラム酒に漬けこんだ12種類のカットドライフルーツを生地に練りこみ、たっぷりのバターで芳醇な香り漂うフルーツパウンドケーキ。豪華でダイナミックな、まるで宝石箱のようなケーキは、見た目だけではなく、カットした部位によってさまざまな食感を味わうことができるFRANCK MULLER PÂTISSERIEならではの孤高のスイーツです。

熟練した職人の手作業で作った、至高の逸品。



日持ち(1年以上)

OSMIC FIRST [B2F] ※2023年6月中旬にオープン予定

桐箱入り GRAND QUEENTマトジュース / 24,840円

◆究極・手土産に選ばれているポイント

濃厚かつ糖度の高いフルーツマト「OSMICTマト」の中でも、わずかししか取れない希少なマトのみを使用して2日間かけてじっくり煮込み美味しさを引き出しました。口にしたその瞬間に思わず笑顔になってしまうような、トマトとは思えない常識を超えた驚きの甘さを感じられます。ワインボトルのような見た目ですが、お酒を飲まない方にも喜ばれる逸品。大切な方へのいつもと違う特別な贈り物としてご利用ください。

◆商品紹介

GRAND QUEENTマトジュースにふさわしいOSMICTマトだけを使い、砂糖・塩などは勿論、水一滴さえも加えずに作った至高のトマトジュース。熟練した職人の手作業による徹底したこだわりの逸品です。GINZASIXらしいラグジュアリー感を演出する桐の箱でのご用意も！

「山崎」の長期熟成原酒を使用した、入手困難な逸品。



GINZA SIX 限定

J.W.C LIBRARY [B2F]

山崎シングルモルト18年 / 先着30本限定 143,500円、通常 148,500円

※予約不可。賞味期限はありません。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

国内・海外ともに人気が高まっているジャパニーズウイスキーですが、その中でも人気が高い「山崎」の長期熟成原酒を使用した「山崎18年」は、生産量も限られており入手困難な状況が続いています。2010年代に数々の国際的なスピリッツ・コンペティションで最優秀賞を受賞した実績もあり、世界的に高い評価を得ているウイスキーです。大切な方への特別な贈り物として、自信を持っておすすめできる逸品です。

◆商品紹介

スパニッシュオーク樽原酒を中心にじっくり18年熟成したウイスキー。100年の伝統を持つ山崎蒸溜所の圧倒的な熟成感をお楽しみいただけます。黒い化粧箱とラベルから醸し出される重厚感、年長者の方への特別な贈り物に最適です。

厳選素材と季節感を一口の中に表現。



GINZA SIX 限定

てんぷら山の上 Ginza [13F]

ばら巻き/4,300円 ※1日10箱限定。前日までに要予約。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

開業以来、一番人気の手土産。最高級ランクの名店で使用するレベルの活車海老を、1商品に対して贅沢に5〜6本使用。天ばらの海苔巻きはとても手間がかかり、老舗の手を掛けたお土産として心が伝わる特別な逸品。アイデアの出発点は定番の『天むす』を山の上らしく洗練させて大切な人への手土産にしたいと考えました。ホームパーティーや会社利用、観劇の間、車内で召し上がる方、自宅で楽しむ方など、さまざまなシーンで選ばれています。年末には帰省土産として購入する方も。特注の風呂敷(有料1枚880円)とあわせてご利用ください。

◆商品紹介

山の上ホテル直営レストランの中でもてんぷら山の上 Ginzaのみで販売している「ばら巻き」。山の上オリジナルの天ばらを活かし、厳選素材と季節感を一口の中に表現しました。海老、小柱、季節によって変わる野菜を使用したかき揚げをご飯と混ぜ合わせ塩で味付け、のり巻きにして素材の味を閉じ込めた商品です。

ツバメの巣を丸ごと瓶詰めした食べるエステ。



GINZA SIX 限定

日持ち(2年・開封後1日)

BI-SU [B1F]

BI-SU16/1箱5個入り 21,600円

◆究極・手土産に選ばれているポイント

ツバメの巣には美と健康の司令塔である「シアル酸」が豊富に含まれ、中華圏では古くから「大病のお守り」として珍重されています。BI-SU代表である稲富氏が「動物と自然と人間が共存し、誰も傷つけないツバメの巣で人々を救いたい」という使命感のもと、マレーシアで採取した上質な天然物のみを使用。贅沢にそのまま瓶詰めし、巣と相性の良いシロキクラゲやコラーゲンに、てんさい糖の自然な甘みを加えてシンプルで上品な味わいに仕上げました。

◆商品紹介

ツバメの巣を丸ごと瓶詰めにしたBI-SU16は、「生命力を秘めた貴重な巣を最高の形で世界に届ける」という強い意志の下、原料の厳選や調理など「16」の工程を経て、完成します。BI-SUの強い意志と職人の研ぎ澄まされたバランス感覚が込められている最高峰のインナーケアアイテムです。

コーヒーハンターが厳選した、最高峰のコーヒー豆。



GINZA SIX 限定

日持ち(1年)

GRAND CRU CAFÉ GINZA [13F]

Grand Cru Café「サン セバステイアン農園 セミ ウォッシュト 2018」/27,000円

※お一人様2本限り。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

ミカフェート創業者で世界各国3,000以上のコーヒー農園を知るコーヒーハンター、José.川島良彰氏がコーヒーの品質について開眼する契機となった、グアテマラにある名園「サン セバステイアン農園」。その中でも特級畑で穫れたブルボン種のコーヒーチェリーの果皮を剥き、ミューシレージ(豆を覆う甘い粘質)が付いたまま乾燥させる「セミ ウォッシュト」という精選方法で作られた、ミルクのような香りと独特の甘みをまとった上質なコーヒーです。

◆商品紹介

Grand Cru Caféシリーズのコーヒー豆は、農園の畑から精選技術、包装形態まですべての工程に厳格な品質基準を設け、厳選されたコーヒー豆だけに冠するブランド。高品質の豆は高密度で硬く、焙煎することが難しいため、社内で認定された焙煎士のみが焙煎する貴重な一品です。

20年以上熟成させた、究極の限定酒。



いまでや銀座 [B2F]

田酒 純米大吟醸 山田錦 2001/50,710円 ※賞味期限はありません。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

田酒・純米大吟醸もなかなか手に入らないお酒ですが、20年以上マイナス温度で保管されているものは一般流通しておらず、IMADEYAだけでしか購入できない、大変希少な一品です。特別な方への贈り物としても選ばれています。

◆商品紹介

マイナス温度帯で20年の時を経た逸品。熟成により角が取れて、球体を想わせる丸みのある口当たり。山田錦由来の芯のある酒質が凝縮感のある極上の甘みを演出しています。体に染み渡る珠玉の1本です。

ルイ・ロデレールが誇る最上級キュヴェ。



ワインショップ・エノテカ [B2F]

2014 クリスタル ルイ・ロデレール(フランス シャンパーニュ) / 55,000円

※賞味期限はありません。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

「最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド」のトップクラスに君臨する偉大なメゾン。こちらの「クリスタル」は、そんなルイ・ロデレールが誇る最上級キュヴェです。1876年、ロシア皇帝アレクサンドル2世の要望により誕生した特別なシャンパーニュであり、ルイ・ロデレール社が希求する“稀少性、完璧さ、気品”の象徴になっています。

◆商品紹介

絶え間なく立ち上る繊細な泡とともに広がる、砂糖漬けした柑橘系果実や、アーモンド、スパイスなどのピュアで芳醇なアロマ。密度が高く濃厚な果実味と生き生きとした酸味、キレのある塩味がクリスタルらしい緊張感のある味わいを演出します。一部オーク樽を用いた熟成によるスパイシーな風味と、しっかりした骨格も印象的。長い余韻も魅力です。

聖地で採取した、最高品質のマヌカハニー。



日持ち(2~3年)

L'ABEILLE [B2F]

ラベイユマヌカ UMF20+ / 500g 38,448円

※まとめ買いをご希望の場合は要事前予約。※125g 11,448円、250g 21,060円の在庫状況はお問い合わせください。

◆究極・手土産に選ばれているポイント

ラベイユマヌカの最高品質「マヌカUMF20+」は、自然の物だけで身体に良いものを摂り入れた方、また大切な方の健康を願う特別な贈り物としても人気です。また、ラベイユのマヌカハニーは甘みが濃厚で、ハーブのピリリとした風味とキャラメルのようなコクが魅力です。初めて召し上がる方のための解説書も付いており、食べやすいとご好評いただいております。

◆商品紹介

ラベイユの安心安全なマヌカハニーは、マヌカの聖地と言われ古来より人が滅多に立ち入らない悠久の森・ニュージーランド北島の最東端イーストケープで良質なマヌカはちみつを採取しています。さらに、ラベイユのマヌカハニーは最も信頼のおける「UMF認証機関」の厳しい検査に合格。その中でも最高品質な「ラベイユマヌカ UMF20+」は、極めて希少な一品です。ご希望の用途に合わせたBOXや包装もご用意しています。

高感度な人に選ばれている“センスのいい”手土産 (p5～)

華やかな見た目や蓋を開けたときに高揚感のあるアイテムは、人と被らない、センスのいい手土産として、高感度なお客様に重宝されています。季節ごとの旬の食材を使用するものも多く、贈る時期によって変化があるのも選ぶ楽しみのひとつです。

各国首脳に公式提供された、イタリア伝統菓子。



Bicerin [B2F]

GINZA インゴット／4,320円 ※おまとめ買いが多い商品のため、事前予約がおすすめです。

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

ビチェリンの定番商品「バーチ・ディ・ダーマ」は、アーモンド生地でチョコレートをサンドした北イタリアの郷土菓子で、G20大阪・G7伊勢志摩サミットにて、日本政府より各国首脳に公式提供され、印象深い手土産としてご好評いただいています。数々の受賞歴もあり、手土産のスペシャリストから選ばれる手土産です。老舗の伝統とイタリア以外では日本でしか買えない希少な手土産であることでも支持いただいています。

◆商品紹介

イタリアの焼菓子「バーチ・ディ・ダーマ」と「GOLD」「GINZA」の刻印が入り金箔と銀箔をあしらったチョコレートフィナンシェの詰め合わせ。漆黒に高級感のある金箔ロゴ、持ち運びの際に横にしても崩れず、かばんに入りやすい大きさなど、手土産に必要な要素にもこだわった一品です。

GINZA SIX 限定

日持ち(120日)

最高級の素材にこだわった、究極のプリン。



自由が丘蔭山樓 [B2F]

プリンロワイヤル(ラムレザン)／858円

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

このプリンのこだわりは作り方と、選び抜かれた食材を最大限に活かした点にあります。今までにない滑らかかつ濃厚な味わい、ラム酒の香りを引き立たせるためのバニラビーンズの使い方。すべては細かいバランスによって組み立てられています。お酒好きな大人の方に召し上がっていただきたいという理由から作られたプリンのため、甘いものが苦手なお客様でも美味しく食べられると好評いただいています。

◆商品紹介

卵は旨味の強い紅孔雀、生クリームは北海道産を47%使用。最高級と言われるマダガスカル産のバニラビーンズ、イタリア産のマスカルポーネを使い、自家製のラムレーズンと徹底的に火入れにこだわった究極のプリンです。

GINZA SIX 限定

パティシエが1本1本描く、繊細で美しいアイスバー。



JOTARO SAITO CAFÉ [4F]

JOTAROアイスバー／1本540円～648円

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

パティシエが1本1本手作業で描く非常に繊細でデザイン性に富んだ仕上がりのアイスバーは、特別な手土産として選ばれている一品です。全24種類の中から好きな組み合わせでギフトBOX(440円～)にお入れすることが可能です。

◆商品紹介

キモノの色や柄をイメージした目にも美しいアイスバー。「ラムレーズン」と「シャインマスカット」のアイスバーが一番人気です。

GINZA SIX 限定

芳醇な香りを楽しむ、熟成60か月の希少なチーズ。



GINZA SIX 限定

日持ち(2週間以上)

EATALY [6F]

スカラプリーニ パルミジャーノ・レッジャーノ DOP 60か月熟成 50g/1,030円

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

ホールからの割りたてのため、フレークで販売されているものとは比較にならないほどの芳醇な香りが特徴です。熟成60か月は希少性があり、一般的な流通品(24か月熟成)との差が顕著にわかるほどに香りとかくがあるため、食に関心の高い方に選ばれています。単純に「美味しい」だけではなく、熟成士が5年間も管理して熟成してきた、いわば「作品」に共感し、ご購入いただいています。すりおろしてではなく、単体でワインと一緒にご堪能いただきたい一品です。

◆商品紹介

ホール状でイタリアから直輸入しているパルミジャーノ・レッジャーノの中でも60か月の長期熟成を経た希少なチーズです。カットした断面には、熟成することで生まれるアミノ酸の結晶がはっきりと見えます。芳醇な香りと奥深い味わいは、そのまま小さく割って食べるのはもちろん、熟成したバルサミコを少しかけるとより一層その味わいが引き立ちます。ホールの状態で直輸入し、店内でカット、販売することで割りたての美味しさを体感していただける究極の一品です。

目に美しい「紅茶の美術品」であり、香り豊かな至高の一杯。



GINZA SIX 限定

日持ち(1年以上)

Tea Forté [B2F]

Jardin シングル/5,508円

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

ジャルダン シングルは、ニューヨークボタニカルガーデン(NYBG)とのコラボレーションで生まれた華やかなティーコレクション。記念すべき初代コレクションの復刻版です。香り豊かな茶葉やフルーツ、花々を用い、至福の一杯に。ジャルダンのデザインには、マリー・アントワネットやナポレオン皇后の宮廷画家としても有名なルドゥーテら植物画の巨匠によるアートワークがあしらわれています。5種類、計10ティーインフューザー入り。USDA認定オーガニック。

◆商品紹介

ティーフォルテは、ニューヨーク近代美術館(MoMA)出身のデザイナーPeter Hewittが2003年に創設したプレミアムティーブランド。お湯に浸しても潰れないピラミッド型インフューザーは、見た目の美しさだけでなく機能的にも優れた特別設計。

旬の果実を味わう、断面が美しい大福。



覚王山フルーツ大福 弁才天 [B2F]

フルーツ大福 いちご/580円～

※入荷するいちごの種類により価格が変動します。※天候や市場の状況により、仕入れのない時期があります。

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

餅切り糸から生まれる断面の美しさを楽しむ時間も弁才天のフルーツ大福の特徴です。純白の求肥と白餡に包まれた旬の果実の色鮮やかさ、そのコントラストをお楽しみください。旬の果実を使用し、毎日手作りをされる出来立てスイーツは、「馳走」の語源のとおり、「わざわざ感」、「特別感」を演出。場所柄、歌舞伎の舞台やドラマ撮影の差し入れとしても重宝される手土産。小麦や乳、卵アレルギーの心配もない旬の瑞々しい果実は、多くの方に愛される一品です。

◆商品紹介

当店一番人気の「フルーツ大福 いちご」。甘酸っぱいいちごと甘さ控えめの白餡、求肥のバランスは、誰からも愛される味わいです。あまおう、とちおとめ、紅ほっぺなど、季節ごとの旬のいちごが味わえるのも楽しみのひとつです。

季節を感じる、焼き菓子の限定缶。



日持ち(1ヶ月以上)

HONMIDO [B2F]

HONMIDOアソートクッキー/3,300円

※種類によって変動があります。※季節限定のデザイン缶はなくなり次第終了。

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

HONMIDOのブランド柄をあしらった大人っぽく、シックなデザイン缶。日持ちも長く、ビジネスシーンからカジュアルな手土産としても使用できることから幅広いお客様に好評です。中身はシーズンごとに変わり、味のバリエーションも豊富で特別感があるため、リピート手土産としても選ばれています。

◆商品紹介

和洋の素材を使用したオリジナルアソート缶。季節をモチーフにしたクッキーなど、こだわりの焼き菓子の詰合せです。

国産果実にこだわった、新食感のドライフルーツ。



日持ち(3ヶ月以上)

綾farm [B2F]

セミドライフルーツ 6種ミックス/1,080円

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

国産のドライフルーツのみを取り扱う店舗は珍しく、関東圏ではGINZA SIXでしか手に入らない希少性、1切ずつ個包装されている独自性、ドライフルーツの中でも特に柔らかい食感を感じられる唯一性、この3つの性質から大手企業の会食の手土産や周年記念式典の記念品などに多く利用していただいています。和の雰囲気を感じさせる巾着型のパッケージは、6種類のフルーツを連想させるカラフルな色使いでドライフルーツの新しい商品価値を表現しています。

◆商品紹介

国産果物だけで作られたしっとり柔らかいセミドライフルーツ。他にも複数種を詰め合わせた、様々な商品をご用意しています。1切ずつの個包装で日持ちも常温で約3か月のため、ゆったりお楽しみいただけます。

森のめぐみが詰まった、宝石箱のようなクッキー缶。



日持ち(45日)

パティスリー GIN NO MORI [B2F]

森のめぐみクッキー プティボワ150サイズ/3,888円

※120サイズ、180サイズもご用意があります。

※オーガニックの袋に入れたラッピング(有料)もおおすすめです。(150サイズはリボンでのラッピングになります)

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

「どこにもない森」をイメージした繊細な線画のパッケージデザインと、蓋を開けたときにびっしりと詰まっている宝石箱のような見た目が手土産に喜ばれています。また、上質で繊細な青色の美しいデザインがビジネス層のお客様からも好評です。

◆商品紹介

森で採れる食材を使い様々な食感に焼き上げたクッキーがぎっしり詰まった、まるで宝石箱のようなクッキー缶。いろいろな味が楽しめるので、ちょっとしたプレゼントにもぴったり。

新感覚の味わいが楽しめる、福岡で人気のクリア豚骨ラーメン。



日持ち(3ヶ月)

銀座 月や [6F]

豚そば月や お土産ラーメン/1,500円

※写真はイメージです。器や具材(チャーシュー、ネギ、カボス)などは付いていません。

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

芸能人おすすめのラーメンとしてテレビで取り扱われるなどメディアで紹介される機会が多く、お土産ラーメンだけを買いに店舗へ来られるお客様もいらっしゃいます。賞味期限が約3ヶ月と長く、調理時間が短い細麺(麺茹で時間約1分半)、味変用のかぼす果汁付という点も大変ご好評いただいています。

◆商品紹介

豚骨ラーメンの進化系「豚そば月や」のお土産ラーメンです。下処理等に徹底的に時間をかけて完成したスープは、豚の臭みを感じさせることなく、しっかりとその旨みだけが感じられる新感覚の味わい。滋味あふれるスープと、よく絡む細麺も心地よい「豚そば月や」のクリア豚骨ラーメンをぜひご賞味ください。味変用かぼす果汁付き。

英国から届いた、心躍るドライ・ジン。



Signature [B2F]

バッキンガム・パレス・ジン(ギフトBOX付き)/18,150円

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

2020年当初は英国の国内のみで限定品として販売されていた、英国王室の公式商品。英国以外で手に入るのは日本のみ。大量生産されていないため、輸入数量が限られ、非常に希少性が高い一品です。氷を入れたタンブラーにジンを注ぎ、トニックウォーターを加えてレモンを添える飲み方がおすすめです。

◆商品紹介

英国ロンドン、故エリザベス女王陛下の邸宅の美しい庭園よりインスピレーションを受け、バッキンガム宮殿のためだけに、心躍るドライ・ジンが造られました。どんなお料理にも合わせやすく、素材の味を重視した和食にもよく合います。

芳醇なバターが虜になる、フランスの伝統菓子。



アルノー・ラエール パリ [B2F]

クイニーアマン/430円 ※土日限定、各日30個限定。予約・取り置きは不可。

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

アルノー・ラエールパリでしか味わうことができないスペシャリテのクイニーアマンは、一度味わうと虜になる一品。セレクトショップからも愛されている手土産のひとつです。小麦本来の風味と芳醇なバターの香り、ほろ苦いキャラメリゼとのハーモニーをお楽しみください。

◆商品紹介

クイニーアマンはブルターニュ地方の伝統菓子。ブルターニュ地方にルーツを持つラエール氏ならではのアルノー・ラエール パリのスペシャリテの一つです。

新茶の香りを味わう、季節限定ゼリイ。



中村藤吉本店 [4F]

生茶ゼリイ[新茶]/520円 ※5月8日～6月11日まで(予定)、無くなり次第終了。予約推奨、

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

この時期限定のベストセラー商品です。甘みと苦渋味のバランスが良い「さえみどり」を中心に、毎年変わる新茶の出来栄えを入念に鑑定し、ブレンドすることで、特別なゼリイは生まれます。限られた時期にしかない新茶の香りは、春から初夏へと移り変わる爽やかな季節をお届けできます。

◆商品紹介

新茶最大の魅力である、若々しく爽やかな香りを活かした年に一度、この季節だけの特別な生茶ゼリイ。初夏の日差しをたっぷり浴びて育った新芽には、まるやかな甘みと適度な苦渋味がぎゅっと凝縮されています。

日本初上陸、100%植物由来のチーズ。



日持ち(約1ヶ月)

ビオセボン [B2F]

フェルメ 有機発酵プラントベースチーズ(ブラックペッパー/ハーブ&フラワー) 各90g/各1,059円

※日持ちは未開封時の賞味期限です。開封後はお早めにお召上がりください。

※賞味期限は製造・航空便の都合により前後する可能性があります。

◆センスのいい・手土産に選ばれているポイント

日本初上陸の“プラントベース”チーズ。ヴィーガンの方だけでなく、誰もが楽しめる食材のため、幅広い方に選ばれています。“プラントベース”のイメージを覆すおいしさで、カシューナッツを約70%使用しているため、栄養もしっかり取ることができるのも喜ばれているポイントです。カシューナッツベースの甘みに、ブラックペッパーのスパイス感やハーブとフラワーの華やかな香りを感じます。

◆商品紹介

植物性チーズブランド「Fermè(フェルメ)」は、独自技術で発酵させたナッツと、水、塩だけを加えた100%植物由来の製法が特徴です。パンにのせてブルスケッタのようにして食べるのはもちろん、スープ、サラダ、パスタ、デザートなど手の込んだレシピまで、従来のチーズの代用としてお召し上がりいただけます。

信頼の“ベストセラー”手土産 (p9～、別添)

手土産の定番として最も支持されているアイテムは、ビジネスやホームパーティー、帰省土産など幅広いシーンで活躍します。信頼のベストセラーから“ハズさない”手土産を一挙にご紹介します。

季節のフレーバーを纏った、ラム酒香るカヌレ。



GINZA SIX 限定

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]

カヌレBOX/1,404円

◆手土産に選ばれているポイント

家族やご友人、大切な人へ、コーヒーや紅茶と一緒にティータイムが楽しくなるいつものとちよつと違うスイーツ手土産として人気です。当店で人気のカヌレに、チョコレートや季節のフレーバーを纏い、華やかな見た目は手土産におすすめです。

◆商品紹介

しっとりむっちり食感で、ほんのりとラム酒が香るカヌレ。シーズン毎に、目にも鮮やかな4種のカヌレが入ったギフトボックスも登場します。

こだわりの牛乳と卵で作った、香ばしい味わいのプリン。



日持ち(購入日含め3日)

マーロウ [B2F]

北海道フレッシュクリームプリン/810円 ※大口注文(10個以上)は3日前までの予約推奨。

◆手土産に選ばれているポイント

マーロウ一番人気の北海道フレッシュクリームプリンは、2種類の生クリームと濃厚な牛乳の相性が抜群のお子様からご年配の方まで喜んでいただける商品です。昔ながらの固めのプリンなので、会社のお茶菓子や贈答品として選ばれています。表面に焼き目をつけているので、他のプリンと違い香ばしい味わいがポイント。

◆商品紹介

使用する材料に、とにかくこだわった一番人気のプリンです。北海道東部根室、釧路地区のチモシーとクローバー中心の牧草で育った乳牛からとれる新鮮な牛乳、ビタミンEが普通卵の約4～5倍の独特な生臭さがない食探卵を使用し、北海道産の高脂質生クリームを2種類ブレンドして作っています。

いつでも、つくりたてのもなかの香ばしさを。



GINZA SIX 限定

日持ち(2～3ヶ月)

KUGENUMA SHIMIZU [B2F]

銀座限定幸/3,456円

◆手土産に選ばれているポイント

日本の古くから伝わる縁起物7種類を形どったもなかは桐箱入りのため、ビジネスシーンの手土産だけでなく、ご結婚、ご出産などの引き菓子にもおすすめです。個包装なので、いつでも出来立ての美味しさでお召し上がりいただけます。常温でお日持ちするのも人気のポイント。

◆商品紹介

帝国ホテル仕込みのシェフが考案する、もなかは皮が香ばしく、サクサクした食感が楽しめます。北海道産小豆を使用した粒餡、白餡をもなかにたっぷり挟んだり、アイスクリームを添えたり、アレンジするのもおすすめです。

ベストセラーにつきましては、別添「商品リスト」に他17店舗の情報を掲載しておりますので、ご参照ください。



<GINZA SIX 基本情報>

【TEL】 03-6891-3390 (GINZA SIX総合インフォメーション 受付時間10:30～20:30)

【ADDRESS】 〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】 <https://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:30 レストラン(6F、13F) 11:00～23:00

※一部の店舗、レストランは営業時間が異なります。

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 松野(090-9836-4769)、戸田(080-7255-9952) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

信頼の“ベストセラー”手土産 商品リスト

季節のフレーバーを纏った、ラム酒香るカヌレ。


Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]
カヌレBOX
 1,404円

◆手土産に選ばれているポイント

家族やご友人、大切な人へ、コーヒーや紅茶とご一緒にティータイムが楽しくなるいつものとはちょっと違うスイーツ手土産として人気です。当店で人気のカヌレに季節のフレーバーを纏い、華やかな見た目は手土産におすすめです。

◆商品紹介

しっとりむっちり食感で、ほんのりとラム酒が香るカヌレ。シーズン毎に、目にも鮮やかな4種のカヌレが入ったギフトボックスも登場します。

GINZA SIX限定

※写真はイメージです

好きなフレーバーが選べる、真っ赤なクッキー一缶。


Ben's Cookies[B2F]
SMALL GIFT TIN 4枚
 1,650円

◆手土産に選ばれているポイント

しっとりソフトな生地に、チョコレートチャンク(チップではなく大きな塊)やナッツ、ドライフルーツなどの具材がゴロゴロと混ぜ込まれたホームメイドタイプのクッキーは、一度食べたら忘れられない食感で多くのファンを魅了しています。真っ赤な可愛い缶に、人気のミルクチョコレートチャンククッキーなど好みの味のクッキーを1枚ずつ個包装で詰めることができ、様々なシーンで喜ばれています。

◆商品紹介

大きなベルギー産チョコレートをたっぷり配合したチョコレートクッキーをはじめ、その他オリジナリティー溢れるフレーバーをご用意。毎日店舗で焼きたての唯一無二のソフトクッキーをお楽しみください。

懐かしさと優しさを感じる、定番を詰め込んだ海苔弁。


刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り[B2F]
海苔弁「海」
 1,250円

◆手土産に選ばれているポイント

海の幸をメインにした海苔弁で、こんがり焼き上げた脂のつった鮭は、弁当箱からはみ出るほどの大きさ。海苔弁の定番のおかず・ちくわの磯部揚げも、他ではなかなか見られない満足感があります。“家庭料理の最上級”を目指し、玉子焼きにはあえて揚げ目を入れてあります。懐かしさと優しさを感じていただける一品で、老若男女問わず喜ばれています。テレビ局や企業などで仕出しとしても選ばれているお弁当です。

◆商品紹介

海苔弁には、有明海で収穫されたその年の一番摘みの海苔を使用しています。柔らかく口の中ですでに溶けてしまうほどで、スッと箸で切れるのが特徴です。

「白い恋人」から生まれた、色とりどりのラング・ド・シャ。


ISHIYA G[B2F]
サク ラング・ド・シャ アソート 30枚入
 3,456円

◆手土産に選ばれているポイント

白い恋人から受け継がれたISHIYA独自のサクサク食感と老若男女問わず喜んで頂けるおいしさ。また、フレーバーを随時モチーフにした華やかなパッケージデザインは、フォーマルギフトやちょっとした手土産など、用途を問わず好評いただいています。

◆商品紹介

軽くて口どけがよいサクサク食感のラング・ド・シャはISHIYAが長年磨き上げてきた技術の賜物。6種のフレーバーそれぞれを最適な温度管理のもとオープンで丁寧に焼き上げました。店頭では熨斗・ラッピングもご用意しています。

日持ち (180日)

素材と食感にこだわった、ドライフリット。


AND THE FRIET[B2F]
GIFT BOX MINI 10PACKS
 2,800円

◆手土産に選ばれているポイント

ギフトにも最適なミニサイズのドライフリットを、5種類2袋ずつ詰め合わせたギフトボックス。人気の「ダブルリュファンル」はイタリア産の黒トリュフの芳醇で華やかな香りが楽しめます。ご自宅で食べ比べするのももちろん、他にはない洗練されたパッケージデザインにおいてもギフトにおすすめの一品です。

◆商品紹介

世界各国から取り寄せたフレンチフライの素材をそのまま加工し、特殊なフライヤーでゆっくり時間をかけることにより、サクサク食感を引き出しました。素材の美味しさが感じられるフレーバーで、つい手が止まらなくなります。

日持ち (1ヶ月以上)

こだわりの牛乳と卵で作った、香ばしい味わいのプリン。


マーロウ[B2F]
北海道フレッシュクリームプリン
 810円

◆手土産に選ばれているポイント

マーロウ一番人気の北海道フレッシュクリームプリンは、2種類の生クリームと濃厚な牛乳の相性が抜群のお子様からご年配の方まで喜んでいただける商品です。昔ながらの固めのプリンなので、会社のお茶菓子や贈答品として選ばれています。表面に焼き目をつけているので、他のプリンと違い香ばしい味わいがポイント。

◆商品紹介

使用する材料に、とにかくこだわった一番人気のプリンです。北海道東部根室、釧路地区のチモシーとクローバー中心の牧草で育った乳牛からとれる新鮮な牛乳、ビタミンEが普通卵の約4〜5倍の独特な生臭さがない食探卵を使用し、北海道産の高品質な生クリームを2種類ブレンドして作っています。

※大口注文(10個以上)は3日前までの予約推奨

信頼の“ベストセラー”手土産 商品リスト

グルテンフリー素材にこだわった、新感覚のナッツ。



Cocolo Kitchen KYOTO[B2F]

焼きのリナッツ30g
700円

◆手土産に選ばれているポイント

焼きのリネオーガニックナッツという新提案！原材料の醤油には小麦を使用していないグルテンフリー醤油で、小麦アレルギーの方にも対応。手土産として、美味しいだけでなく相手の健康まで考えつくされた贅沢なナッツです。ワイン・日本酒・ビール等お酒との相性も抜群で、一緒に食べると、口の中で海苔の風味が広がります。

◆商品紹介

オーガニックのミックスナッツに、120年以上の歴史がある横浜の海苔問屋「高金商店」が厳選した風味豊かな国内産の海苔を使用し、大人の味に仕上げた一品。

GINZA SIX限定

日持ち (4ヶ月)

柑橘の飲み比べが楽しめる、無添加ゼリー。



10FACTORY[B2F]

ハンディゼリー7個セット
3,200円

◆手土産に選ばれているポイント

愛媛県産柑橘の果汁を使用した飲みゼリーのギフトセットは、7種類の柑橘を飲み比べて風味の違いをお楽しみいただけます。添加物は使用していないので、小さなお子様や健康志向の方へのプレゼントにもおすすめです。気軽に持ち運んだりちょっとしたおやつにもなるハンディタイプのゼリーなので、差し入れとしても喜ばれています。

◆商品紹介

10FACTORY自慢のストレートジュースを贅沢に用いた、みかんの甘味と酸味そのままのゼリーです。みかんのフレッシュな風味と、口の中でとろけるような食感をぜひお楽しみください。

日持ち (6ヶ月)

7種の味を詰め込んだ、一口サイズの華やかなパウンドケーキ。



パティスリー パフパフ[B2F]

オリジナルアソート7個入
2,214円

◆手土産に選ばれているポイント

色とりどりの7種の味(マロン、チョコレート、オレンジ、バニラフレーズ、ピスタチオショコラ、キャラメルフィグ、抹茶)を一口サイズで楽しめる、一番人気の詰め合わせ。箱を開けた瞬間、華やかな見た目も楽しめる、性別や年代を問わず幅広い層から支持をいただいています。個包装で常温保存できるのも人気の理由のひとつです。

◆商品紹介

パウンドケーキにあわせて、厳選した素材を使用し、しっとりとしたロドけに仕上げています。これまでの焼き菓子のイメージが大きく変わるはずですよ。

日持ち (2週間)

備長炭でふっくらと焼き上げた、国産の鰻。



日本橋 鰻 伊勢定〜蓮〜[13F]

鰻弁当 梅香
7,560円

◆手土産に選ばれているポイント

鰻は、愛知県三河一色の国産のものを備長炭でふっくらと焼き上げています。関東風の蒸しのきいた蒲焼は大変柔らかく、伊勢定のさっぱりとしたタレと相性抜群です。自分へのご褒美やご家族へのお土産として好評です。

◆商品紹介

日本橋に本店を構える鰻専門店の「裂き、串打ち、蒸し、焼き」の工程を熟練した職人が丹精込めて一貫調理した鮮度と味は格別です。店内と同じ鰻重をご家庭でもお楽しみいただけます。

※松香5,940円、蓮華9,180円のご用意もあります

※店内ご飲食と同様、ご注文をいただいてから裂き始めるため、お楽しみまで30分程度(個数が多い場合はそれ以上)のお時間を頂戴します

老舗の技の粋を尽くした、最上級の煎餅。



甚五郎[B2F]

匠美26枚入り
1,900円

◆手土産に選ばれているポイント

「しお」「海苔しお」「海苔醤油」「海老」「胡麻味噌」「梅ざらめ」の6種の味が楽しめる一番人気の詰め合わせ。シックなパッケージデザインと常温での長期保存が可能なことが、ビジネスシーンはもちろん、個人のお客様からも好評いただいております。リピーターが多い一品です。老舗の安心感がありながら、定番から革新的な味わいまで幅広い商品をラインナップし、東京土産としても喜ばれています。

◆商品紹介

厳選した国産のうるち米ともち米に甚五郎が持てる技の粋を尽くした最上級煎餅、匠美。ざつとした噛みごたえと、口に入れた瞬間に広がる豊かな風味が特徴です。

※52枚入りもご用意があります

日持ち (4ヶ月)

いつでも、つくりたてのものなかの香ばしさを。



KUGENUMA SHIMIZU[B2F]

銀座限定幸
3,456円

◆手土産に選ばれているポイント

日本の古くから伝わる縁起物7種類を形どったもなかは桐箱入りのため、ビジネスシーンの手土産だけでなく、ご結婚、ご出産などの引き菓子にもおすすめです。個包装なので、いつでも出来立ての美味しさでお召し上がりいただけます。常温でお日持ちするのも人気のポイント。

◆商品紹介

帝国ホテル仕込みのシェフが考案する、もなかは皮が香ばしく、サクサクした食感が楽しめます。北海道産小豆を使用した粒餡、白餡をもなかにたっぷり挟んだり、アイスクリームを添えたり、アレンジするのもおすすめです。

GINZA SIX限定

日持ち (2〜3ヶ月)

信頼の“ベストセラー”手土産 商品リスト

本店がある岐阜の食材にこだわった、栗和菓子。


恵那栗工房 良平堂[B2F]
ガトウエクラ
3,285円

◆手土産に選ばれているポイント

岐阜の里山の森をイメージした、良平堂オリジナルの缶ギフト。国産栗を氷砂糖で焼き上げた「焼き栗きんとん」や小麦粉不使用なのにしっとり生地で渋栗がゴロゴロ入った「栗の森ケーキ」など、やさしい甘さの焼き菓子の詰め合わせ。岐阜の本店以外では、GINZA SIXでしか買えないため、特別感があり、様々なシーンの手土産としておすすめです。

◆商品紹介

岐阜県産の地元の素材を使用し、熟練の職人こだわりの手作りを販売しています。シンプルながら、上品な甘さで栗の味を楽しむことができます。

日持ち (1ヶ月)

瑞々しさを瞬間パックした、個食タイプのわらび餅。


GINZA 芭蕉堂[B2F]
銅釜直火炊き 本造りわらび餅ギフト 6個セット
3,600円

◆手土産に選ばれているポイント

他店には珍しい個包装のわらび餅は、一枚のわらび餅にきな粉をかけて、菓子搦枝で食べるスタイルが「斬新でおしゃれ」とご好評いただいています。常温で日持ちも長持ち。また、できたてのわらび餅を食べられることも評価され、贈る側も受け取る側にも「目新しさ」「美味しさ」が喜ばれている一品です。

◆商品紹介

瑞々しさをそのままにお一人様用に瞬間パックした銅釜直火炊きのわらび餅は、常温で4か月日持ちするうえに、お召し上がりの時に5分程度湯煎することで、通常はお店でしか味わうことが出来なかったできたてフルフルのわらび餅をお召し上がりいただけます。個食タイプのわらび餅の詰め合わせは、銀座ならではのお手土産にふさわしい一品です。

※4個セット、8個セットもご用意があります

GINZA SIX限定

日持ち (4ヶ月)

台湾原種のパイナップルを使用した、香り豊かなパイナップルケーキ。


SunnyHills ginza[B2F]
パイナップルケーキ5個入
1,850円

◆手土産に選ばれているポイント

化学添加物や保存料を使わずに、フルーツ本来の美味しさを生かしたシンプルなレシピが特徴。おいしさがぎゅっと詰まった「パイナップルケーキ」は食べ応えがあるため、手土産だけではなく、大切な方への贈り物としても喜ばれています。個包装なので、食べやすくお配りしやすくなっています。

◆商品紹介

ニュージーランド産のグラスフェッドバターや日本製の小麦粉など、世界中から選りすぐった素材で作ったクッキー生地。じっくり蒸詰めした台湾原種の完熟パイナップルジャムを包んで焼き上げました。濃厚なパイナップルの甘酸っぱさをすっきりとした後味のクッキーが引き立たせます。

日持ち (45日)

野菜で作った、新定番のフィンアンシェ。


麻布野菜菓子[B2F]
野菜のフィンアンシェ 12個セット
3,573円

◆手土産に選ばれているポイント

カラフルな見た目と味のバリエーションの豊かさは、他では出会うことのできない珍しいフィンアンシェです。野菜の風味をそれぞれの個性に合わせて上手にアレンジしたその味は、素材からは想像できない驚きの美味しさに仕上がっています。贈る人のセンスが光る、人気の手土産です。

◆商品紹介

6種類の野菜(トマト、ほうれん草と抹茶、かぼちゃ、紫芋、生姜、ごぼう)のフィンアンシェが2個ずつ入った詰め合わせ。厳選した小麦粉とアーモンドパウダーに、北海道日高産のフレッシュバターとたっぷりの野菜を練り込んで、バリエーション豊かな味わいと色鮮やかな焼き菓子に仕上げました。

日持ち (1ヶ月以上)

人気商品「峠の釜めし」の味が楽しめる、ミニ釜。



荻野屋[B2F]

ミニ釜(峠のばりっこ漬け/峠のこなす漬け/峠のりんご飴)
各540円

◆手土産に選ばれているポイント

荻野屋の「峠の釜めし」に付随する香の物を峠の釜めしの容器のミニサイズに入れた人気商品です。「ばりっこ漬け」「こなす漬け」は、峠の釜めしにも入っている定番の漬物で、「りんご飴」は、信州産リンゴの果汁を使用したお子様にもお召し上がりいただける優しい一品です。可愛らしいミニ釜のサイズ感が人気で、お土産に喜ばれています。

◆商品紹介

「ばりっこ漬け」はスライスしたキュウリを丁寧に醤油漬けにしたもので、パリパリとした食感から通称「ばりっこ漬け」と呼ばれています。「こなす漬け」は、普段は一粒しか入っていない小茄子を“もっとたくさん食べたい”というお客様の声によって商品化。それぞれ食材の風味、食感をご堪能ください。

日持ち

(ばりっこ漬け150日/こなす漬け120日/りんご飴1年)

上質な宇治抹茶が味わえる、老舗茶舗「福寿園」とのコラボ商品。


くろぎ茶々[B2F]
宇治抹茶最中セット
5,500円

◆手土産に選ばれているポイント

宇治のお茶の2種セット。高温で簡単に淹れいただける「ほうじ茶」と「玄米茶」で、ご贈答用として大変喜ばれている一品です。宇治茶の芳しい香りで癒しのひとときをお過ごしください。掛け紙、掛け紐が付く。最後に風呂敷でお包みし、みなさまのお手元にお届けします。

◆商品紹介

京都の老舗茶舗「福寿園」が日本料理「くろぎ」とコラボレーションし、宇治茶を使って丁寧に作り上げた逸品。最中の皮にも宇治の上質な抹茶を使用し、餡とは別になっているのが最大の特徴。食べる直前に封を開ける事で、サクッとした食感を楽しんでいただけます。餡は、オーソックスな小豆餡とオリジナルの抹茶ミルク餡の2種類のご用意。

※入荷状況により品切れとなる可能性があります。

日持ち (最中150日/お茶9ヶ月)

信頼の“ベストセラー”手土産 商品リスト

4種のフレーバーが香る、生チョコレートサンド。



T's GALLERY [B2F]
sign. / CHIYOGO (4個入)
2,250円

◆手土産に選ばれているポイント

都内ではGINZA SIXにしか常設店舗がなく、手土産としての希少性・オシャレな見た目から、男女問わず、仕事のクライアントや目上の方にもおすすめです。濃厚な生チョコレートにフルーツやお茶などのフレーバーを混ぜ込み、それぞれのフレーバーに合ったサブレでサンドしました。上品な口当たりでしっとりとした味わい。人気の「塩キャラメル」「アールグレイ」「ラムレーズン」「ピスタチオ」の4種を詰め合わせました。

◆商品紹介

コスメのようなパッケージの「CHIYOGO」は、他にも9種、16種をそれぞれフレーバーの異なる贅沢なチョコレートサンドもご用意しております。1つひとつ個包装されていて、リボンのついた引き出し型のBOXも喜ばれています。

販売数量：1日50個限定(予定)

日持ち (約1ヶ月)

※写真は「ピスタチオ」です

定番から季節限定まで、味も見た目も華やかなトゥンカロン。



TOKYO MACAPRESSO[B2F]
トゥンカロン
8個セット 2,850円

◆手土産に選ばれているポイント

通常のマカロンよりもたっぷり入った手作りのクリームやソースを挟んだトゥンカロンは味も見た目も華やかなスイーツ。その見た目の可愛さから、女性へのギフトにおすすめです。定番から季節限定のフレーバーまで、常時10種類以上をご用意しています。

◆商品紹介

TOKYO MACAPRESSOのトゥンカロンは、甘すぎないバタークリームと、アーモンドパウダー入りのコックで、外はサクッと、中はしっとり、クリームのなめらかさが特徴です。好きなトゥンカロンをお選びいただき、カスタマイズできます。

※2個セット、4個セット、12個セットもご用意があります