



グランフロント大阪ショップ&レストラン

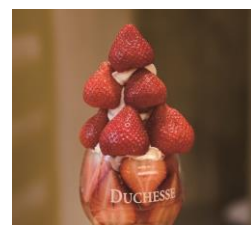
大阪・うめきたで『苺づくし』この冬限定の苺スイーツも！

「艶苺FAIR」1月15日“いちごの日”より開催

頑張った自分へのご褒美に！今が旬の苺を使った多彩なメニューが楽しめる
好評につき2年連続開催！地元関西のブランド苺を使ったメニューや、“美”をテーマにした苺パフェも

開催期間：2026年1月15日(木)～2月28日(土)

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、2026年1月15日（木）の「いちごの日」を皮切りに2月28日（土）までの期間、「艶苺FAIR」と題した苺フェアを開催いたします。昨年度大好評をいただいた本フェアでは、今まさに旬を迎える「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、昨年より規模を拡大し計17店舗でお楽しみいただけます。

特設サイトURL：<https://www.umekiki.jp/strawberryfair2026/>

※1月15日（木）から公開



近年、苺フェアが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、グランフロント大阪では「艶苺FAIR」を、昨年好評につき2年連続で開催します。今年は、疲労回復をサポートするビタミンCや香り成分フラネオールによるリラックス効果など、活力の源となる栄養が豊富に含まれた苺の魅力に注目。仕事や家事、勉強に励む毎日だからこそ、艶やかに輝く苺で心と身体に栄養を届けて、頑張る自分を労わる贅沢なひとときを過ごしていただきたいという想いのもと開催します。

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、「美」をテーマに身体を想う苺を主役にしたパフェやおとなの夜を彩る苺カクテルなど、日々頑張る自分への特別なご褒美としてお楽しみいただける、多彩な苺メニューをご用意します。

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。苺の適切な環境づくりと一粒一粒への丁寧な向き合いなど、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、冬の特別で贅沢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”の艶莓スイーツ&グルメを販売

グランフロント大阪ショップ&レストランは、今が旬の「苺」が楽しめる季節限定フェアを開催します。昨年より参加店舗が増え、全17店舗がスイーツからグルメ、ギフトまで多彩な苺メニューを展開。香り高い苺を贅沢に使ったパフェや、食事としても楽しめる苺グルメ、贈り物にもぴったりのジャムなど、この時期だけの特別なラインアップが揃っています。



<冬季限定>「三重県伊賀市産“伊賀満天星いちご”のタルト」 イートイン 1ピース1,628円/テイクアウト 1ピース1,598円(消費税8%込) Qu'il fait bon (南館2階)

三重県伊賀市の山間で育つ、甘み・酸味・香りのバランスが秀逸な“伊賀満天星いちご”。タルト一面に苺を贅沢使用。サクサクのタルト生地と、なめらかなカスタードクリームが、苺の味わいを一層引き立てます。

シェフのコメント

「よつぼし」という苺の品種の中でも、特に品質の優れたものだけが“伊賀満天星いちご”と命名される特別な苺です。甘美なひと皿をぜひ堪能してください。

<冬季限定>「タピオカあまおう苺ミルクティー」

イートイン 880円/テイクアウト 756円(消費税8%込) 春水堂 (うめきた広場地下1階)

贅沢な果実感が口いっぱいに広がるあまおう×香り高い茶葉による、幸福の一杯。甘酸っぱいあまおうをふんだんに使用したピュレソースを、花のさわやかな香りが嬉しいジャスミンミルクティーとブレンド。

シェフのコメント

茶葉は香り高いものを厳選し台湾から直輸入。ジャスミン茶は抗酸化作用があると言われており、美容にも嬉しい一杯になっています。日本の店舗オリジナルメニューが話題となり、台湾の本店でも販売されるようになった話題のドリンクです。



**<フェア限定>「Tropis Berry Parfait (トロピス ベリーパフェ)」 1,750円
BALILax THE GARDEN Umeda (南館8階)**

グラスの上には、国産のしっかりとした酸味を持つ苺とブルーベリー、ヨーグルトなどを使った鮮やかなタルトが。そして中には、苺のスライスやスポンジ、ブラウニーベリーショコラなど、栄養面も気にかけて体も喜ぶ一品をご用意。

シェフのコメント

ポリフェノールやビタミンCが含まれる苺やブルーベリーに、ヨーグルトのやさしい酸味を合わせ、素材それぞれの持ち味が引き立つ組み合わせにしました。明日も頑張る毎日に、身体にも気持ちにも贅沢なパフェに仕上げました。



**<冬季限定>「いちご園」 2,480円
堀内果実園 (南館地下1階) ※風味づけに白ワインを使用**

約17粒の大きく艶やかな苺が芸術作品のように飾られた苺のパフェ。グラス部分は、上品な自家製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、軽やかな甘さが苺の甘みを引き立たせ、贅沢感を堪能できます。

シェフのコメント

果物は果樹園を経営する社長が、自分で目利きしたものを使用。旬のおいしさを存分に味わえること間違いなしです。

**<冬季限定>「さくふわスコーンサンド 苺」 1,890円～
※紅茶付き(お選びいただく紅茶によって価格が異なります)Afternoon Tea TEAROOM (南館3階)**

人気のスコーンをショートケーキ仕立てにした冬季限定スイーツ。バニラビーンズ入りのさくくりふわとしたスコーンに、フレッシュ苺とレモンミルクホイップをサンド。ストロベリージェラートと甘酸っぱい苺ソースとともに楽しみいただけます。

シェフのコメント

1月15日、30日、2月5日の3日間限定で苺が3倍になるスペシャルバージョン(2,190円～ 税込)を実施します。苺をテーマにした季節限定ティーと組み合わせで苺づくしのティータイムをお楽しみください。

**<冬季限定>「ストロベリーナポレオンパイ」 イートイン902円/テイクアウト820円(消費税8%込)
THE CITY BAKERY (うめきた広場地下1階) (12:00以降、販売開始、数量限定、予約可能)**

コクのある自家製カスタードクリームがフレッシュな甘酸っぱい苺をくるみ、そのコントラストにうっとりするフランスの郷土菓子。サクッとしたパイ生地とラズベリーソースが表情の変化を生み出していきます。

シェフのコメント

実はケーキの王道・ショートケーキよりも人気があります。苺はすべて国産で、その時一番美味しい品種を選び抜いています。ぜひシンプルに、コーヒーや紅茶を合わせてみてください。



※上記は一部抜粋となり、計17店舗で「艶莓FAIR」を開催いたします。 ※価格はいずれも店内価格・税込み
※販売期間については各店舗へお問合せください ※内容は予告なく変更する場合がございます

<フェア限定>「紀の里産まりひめ苺とスペインチーズのマリナード〜白和え仕立て〜」 836円

(提供時間：ディナーのみ)

Bar Español LA BODEGA (南館7階)

カリカリに焼き上げたハモンセラノの塩気とクリーミーなマスカルポーネ、スモークさを感じるマンチェゴチーズに、まりひめのフレッシュさがアクセントになり、季節を感じる前菜にぴったりの逸品。

シェフのコメント

ハモンセラノの食感と塩味と、フレッシュで甘い「まりひめ」とのコントラストを演出しました。ペアリングとしては、スパークリングのカヴァが、おすすめです。

<冬季限定>「ストロベリーニ(苺のカクテル)」 990円

Tana La Terrazza (南館7階) ※お酒は二十歳になってから*飲酒運転は法律で禁止されています。

旬の苺を使うスパークリングカクテルのストロベリーニ。グラスを近づけると甘酸っぱい苺の香りに包まれます。甘酸っぱさと泡が織りなす飲み心地はすっきり。生ハムなどの前菜とも相性抜群。

シェフのコメント

ベリーニはイタリア発祥のスパークリングカクテル。グラスに添えた生の苺は、週に数回、神戸市西区へ朝採れの苺を仕入れに行っています。鮮度の良い苺をすりつぶしてつくるので、フレッシュさも存分に楽しめます。

※上記は一部抜粋となり、計17店舗で「艶苺FAIR」を開催いたします。 ※価格はいずれも店内価格・税込み
※販売期間については各店舗へお問合せください ※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：2026年1月15日(木)～2月28日(土)

開催場所：グランフロント大阪 館内各所

内 容：“おとなの艶”をテーマに、自分へのご褒美として食べたくするような、艶やかな苺を主役にしたスイーツや苺グルメを計17店舗で展開します。

参加店舗：CRÊPERIE Le Beurre Noisette (うめきた広場地下1階)、BAR & GELATERIA RAFFINATO (うめきた広場地下1階)、春水堂 (うめきた広場地下1階)、
THE CITY BAKERY (うめきた広場地下1階)、Natural House Aoyama Organicmart (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)、
Afternoon Tea TEAROOM (南館3階)、Tana La Terrazza (南館7階)、
Italian Bar PIENO festa (南館7階)、Bar Español LA BODEGA (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)

U R L : <https://www.umekiki.jp/strawberryfair2026/> ※1月15日(木)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
T E L : 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。
U R L : <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)