

“食べる宝石”といわれるミガキイチゴを使ったスイーツを提供する「ICHIBIKO」が九州初登場！

3月1日（土）～3月14日（金） 「AMU's WHITE DAY」 開催 ホワイトデーギフトにおすすめの期間限定ショップが4店舗登場

アミュプラザくまもとでは「AMU's WHITE DAY」と題して、3月1日（土）～3月14日（金）の期間、ホワイトデーギフトにおすすめの商品を紹介します。期間中は、“食べる宝石”といわれるミガキイチゴを使ったスイーツを提供する人気店「ICHIBIKO」が九州初登場！ また、東京の人気フレンチレストラン「ラ・グランド・メゾン東京」のシェフ監修のお菓子が熊本初登場となります！この機会に是非ご賞味ください。



- 【名称】 AMU's WHITE DAY
- 【開催期間】 3月1日（土）～3月14日（金）
- 【開催場所】 1F ひごマルシェ イートインスペース
1F 南側エスカレーター横
肥後よかモン市場
- 【特設サイト】 <https://www.jrkumamotocity.com/amu/campaign/2025whiteday/>
(2月17日（月）10:00公開予定)

【出店店舗】

「肥後よかモン市場」

九州初

「1F ひごマルシェ イートインスペース」

熊本初

ICHIBIKO



ICHIBIKO (イチビコ)
[生菓子・焼菓子・ジャム]

“食べる宝石”と言われるミガキイチゴを使ったスイーツを販売する人気店です。宮城県山元町のいちご農園ミガキイチゴファームから直送されるミガキイチゴを中心に、日本中や世界中で収穫されたおいしいいちごの中から、スイーツや焼き菓子にぴったりないちごを選んで、とびきりのスイーツに仕上げ提供しています。



いちご
クランチチョコレート
3個入 1,400円（税込）

いちごチョコレートとフィアンティースを混ぜ合わせました。いちごの味を引き出しつつ、程よくザクザクとした食感をお楽しみいただけます。



いちごのプリン
496円（税込）

生クリームやバニラが入ったカスタードプリンとフレッシュなミガキイチゴジャムの組み合わせ。濃厚で甘酸っぱい味わいの王道いちごプリンです。



ラ・グランド・メゾン東京
[お菓子・スイーツ]

東京の人気フレンチレストラン「ラ・グランド・メゾン東京」のシェフ監修のお菓子・スイーツを展開します。



ドバイチョコレート
1,998円（税込）

今、SNSで話題のドバイチョコレートをラ・グランド・メゾン東京のシェフパティエが1つ1つ手作りしました。口の中に入れると表面のチョコレートがパリッと音をたてて割れ、ダークで深みのあるチョコレートが広がり、噛むとカダイフの独特なザクザク感が！咀嚼する度に「ザクザク、パリパリ」と耳の奥で鳴り響く音が印象的です。

「1F 南側エスカレーター横」



神戸フランツ [スイーツ]

神戸苺トリュフ
1,296円（税込）

甘酸っぱいサクサク苺をミルクィなホワイトチョコでコートしました。まるで苺ミルクのような懐かしい味わいです。

ゴディバ [チョコレート]

早春のベルギーアソートメント
10粒入 3,888円（税込）

春の訪れや感謝の気持ちを、うす紫色をベースにリボンやまっ赤なイチゴで表現したパッケージに、「ストロベリーパイ」をはじめとしたショコラと、春らしいカレを詰め合わせました。

