

各位

会社名 寿スピリッツ株式会社  
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>  
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛  
(コード：2222 東証プライム市場)

## 新ブランド【MILLI MILLI(ミリ ミリ)】 伊勢丹新宿店にオープン

弊社のグループ会社であります株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一）は、新ブランド【MILLI MILLI（ミリ ミリ）】を伊勢丹新宿店にオープンしました。詳細は別紙をご覧ください。



## おいしさと美意識が重なる、新・ミルフィユ専門店 【MILLI MILLI(ミリ ミリ)】が 2026年5月20日(水)伊勢丹新宿店にNEW OPEN。

“美しく重なる層が奏でる、パイのリズム”。1944層が生む、贈り手のセンスが光る新スイーツブランド。

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、2026年5月20日(水)に、伊勢丹新宿店に新ブランド【MILLI MILLI（ミリミリ）】をオープンいたします。



### ◆ ブランド概要

フランスの伝統菓子ミルフィユを軸に、日本ならではの素材と感性を掛け合わせた新スイーツブランド【MILLI MILLI（ミリミリ）】が、2026年5月20日(水)、伊勢丹新宿店限定ブランドとしてオープン。

1944層のパイ生地が生む軽やかな食感と複層的な味わいの調和を追求したミルフィユ。贈り物としてはもちろん、日常のひとつときを少し特別にするスイーツとしてご提案します。

ブランド名は、フランス語で“千枚の層”を意味するミルフィユ（Mille-feuille）の一部、「Mille（千）」に由来し、リズムカルに繰り返すことで、パイの軽やかさと重なり合う層を表現しました。

## ◆「美意識を纏う、ミルフィユ」という新しいかたち



フランスの伝統菓子であるミルフィユに、日本ならではの素材と、繊細な美意識を重ね合わせて生まれた【MILLI MILLI】。

目指したのは、華美になりすぎず、それでいて印象に残る味わい。

日本人の繊細な感覚を研ぎ澄まし、パイに合わせる素材を選定。クラシックな西洋菓子に、日本らしさを融合させました。そして、パイ・クリーム・チョコレートという異なる要素が重なり合うことで、複雑でありながら調和の取れた味わいと食感のバランスを丁寧に設計しています。

伝統への敬意を土台にしながらも、軽やかでどなたにも親しみやすいお菓子となるよう、また同時に、上質さを感じていただけるよう、視覚と味覚の両面から完成度を高めて仕上げました。

## ◆“選ぶこと”そのものがセンスの表現に

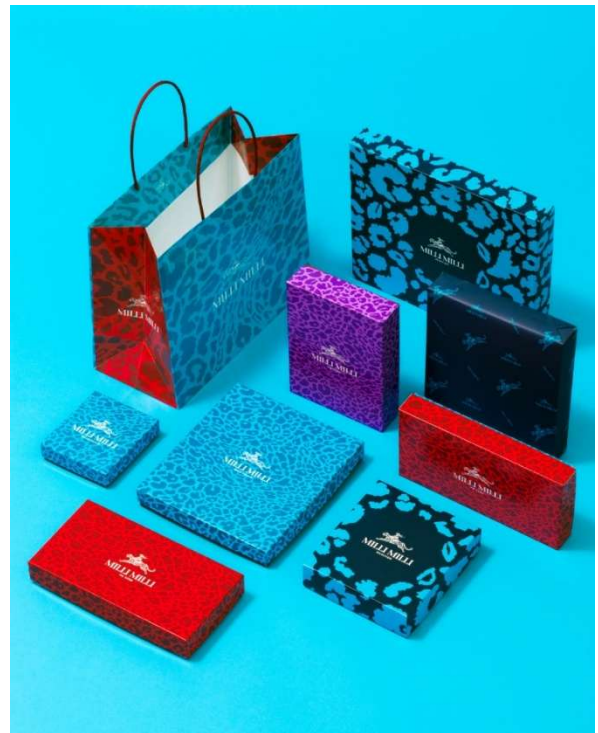
ブランドのコンセプトは「A Part of You（あなたの一部）」。

ギフトは贈り手自身を映すもの——その前提に立ち、パッケージやショッパーにも美意識を纏わせ、細やかな配慮を施しました。高い視認性と存在感のある佇まいは、一目で印象に残り、直感的に“自分のセンスを託せるもの”として感じていただける設計です。

スイーツは特別な日のためだけのものではありません。仕事が早く終わった平日や、穏やかな休日の午後。そんな“なんでもない日”を、ささやかな記念日に変える存在でありたいと考えています。

自分のために選ぶひと箱。大切な人を想いながら選ぶギフト。そのどちらにおいても、「選んだ理由まで語れる菓子」であること。味わいだけでなく、“選ぶこと”までデザインした新しいギフトをお届けします。

伊勢丹新宿店という、多くの方が大切な贈り物を選ぶ場所だからこそ、こだわりのご提案です。



## ◆ブランドロゴについて



ブランドの約束である、「A Part of You（あなたの一部）」を形にしたものです。

チーターに乗る人の姿で、お菓子とお客様が一体となって前に進む様子を表しています。チーターはお菓子の「軽やかさと繊細さ」、乗り手は「お客様のセンス」を意味しています。

つまりこのロゴは、ただの動物ではなく、“自分らしさを表すシンボル”です。

## ◆商品紹介



### ◆ミルフィユ

～1944層が生む、軽やかで奥行きのある味わい～

ブランドを象徴する「ミルフィユ」は、648層のパイ生地を3枚重ねた、計1944層の構造が特徴。軽やかな口あたりと、ほろりとほどける繊細な食感、そして奥行きのある余韻を両立するために設計した自慢の一品です。

フランスの伝統菓子に立ち返りながら、抹茶や柚子、檸檬といった日本ならではの素材を取り入れ、さらにピスタチオやヘーゼルナッツ、バニラのクリームと組み合わせる。パイ・クリーム・チョコレートが重なり合うことで、複雑でありながら調和のとれた味わいに仕上げています。

6個入：1,620円（税込）	[抹茶ピスターシュ／柚子ヴァニーユ 各3個]
9個入：2,430円（税込）	[抹茶ピスターシュ／柚子ヴァニーユ／檸檬ノワゼット 各3個]
12個入：3,240円（税込）	[抹茶ピスターシュ／柚子ヴァニーユ／檸檬ノワゼット 各4個]
24個入：6,480円（税込）	[抹茶ピスターシュ／柚子ヴァニーユ／檸檬ノワゼット 各8個]



#### ◆ミルフィユ 抹茶ピスターシュ

宇治抹茶にピスタチオペーストとダイスで仕立てたクリームを、ニュージーランド製のパイでサンドしたミルフィユ。仕上げにミルクチョコを纏わせました。サクサクと軽やかなパイの食感とともに、抹茶の凛としたほろ苦さ、ピスタチオのまろやかな甘みとココが重なり合う、チョコとの三重奏をお楽しみください。



#### ◆ミルフィユ 柚子ヴァニーユ

マダガスカル産バニラと国産柚子ピールで仕立てたクリームを、ニュージーランド製のパイでサンドしたミルフィユ。サクサク食感のパイの軽やかさ、バニラの華やかな香りと柚子のほろ苦さが織りなすクリーム、仕上げに纏わせたホワイトチョコとのバランスをご堪能ください。

※バニラ香料中マダガスカル産バニラ60%



#### ◆ミルフィユ 檸檬ノワゼット

トルコ産ローストヘーゼルナッツペーストとレモンピールで仕立てたクリームを、ニュージーランド製のパイでサンドしたミルフィユ。軽やかなパイの食感とともに、ヘーゼルナッツの香りとココ、爽やかなレモンの酸味が広がります。仕上げに纏わせたミルクチョコが重り合うハーモニーをお楽しみください。

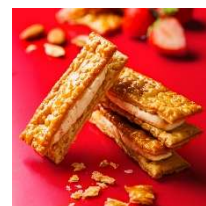
## ◆商品紹介



### ◇パイサンド

アメリカ製ローストアーモンドペーストとパプアニューギニア製カカオ36%のホワイトチョコを合わせたクリームに苺顆粒を忍ばせ、フランス産小麦のパイでサンド。キャラメリゼした香ばしいパイの風味とサクサク食感、アーモンドのコクとチョコの甘みに苺の酸味が織りなす、絶妙なマリァージュをお楽しみください。

5個入：1,890円（税込）



### ◇トウルネ

フランス産小麦のパイと、クッキー生地を重ね、渦を描くように焼き上げた特製パイ。ローストアーモンドとクルミをあしらい、キャラメリゼ。サクサクと軽やかな食感の中に、2つのナッツの旨みが調和する、ナッツとパイのおいしさをお楽しみください。

6個入：1,728円（税込）

※小麦中フランス産小麦74%



(画像) MILLI MILLI セレクション16個入

### ◇MILLI MILLI セレクション

MILLI MILLI自慢の焼き菓子を詰め合わせました。贈り物におすすめの一品です。

6個入：2,160円（税込）《オープン記念ボックス》※

- ・ミルフィユ 3個
- （抹茶ピスターシュ／柚子ヴァニユ／檸檬ノワゼット 各1個）
- ・パイサンド 3個

12個入：3,780円（税込）

- ・ミルフィユ 8個
- （抹茶ピスターシュ4個、柚子ヴァニユ／檸檬ノワゼット 各2個）
- ・パイサンド 4個

16個入：5,400円（税込）

- ・ミルフィユ 6個
- （抹茶ピスターシュ／柚子ヴァニユ／檸檬ノワゼット 各2個）
- ・パイサンド 6個
- ・トウルネ 4個

※オープン記念ボックスは数量限定品の為、なくなり次第終了。



# News Release

2026年4月22日 株式会社シュクレイ



## ◆オープン記念キャンペーン

オープンを記念して、  
税込8,640円以上ご購入のお客様に、  
MILLI MILLI オリジナルトートバッグをプレゼントいたします。

ブランドカラーを基調に、店舗やパッケージ全体に展開するチータースポット柄をあしらいました。裏面はサブカラーである赤色に、ロゴを大胆に配置し、チーターとライダーの“躍動感”を全体で表現しています。

溢れる自信、凛とした姿。紛れもない、あなたの一部として。  
今しか手に入らない特別なトートバッグ。ぜひお見逃しなく。

**【実施日】2026年5月20日(水)～**※数量限定につき、なくなり次第終了



## ◆店舗情報

店舗名称：MILLI MILLI (ミリミリ) 伊勢丹新宿店  
住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階  
お問合せ：03-3352-1897 直通  
営業時間：10：00～20：00（館営業時間に準ずる）

## ◆公式サイト

ブランドサイト：<https://sucreyshopping.jp/millimilli>（※2026年5月18日公開予定）

## ◆会社概要

<株式会社シュクレイ>  
設立：2011年12月15日  
本社所在地：東京都港区北青山1-2-7  
展開ブランド：東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、オリエンタルショコラ by コートクール、バターバター、ザ・マスター by バターバター、GENDY、ミルフィユメゾン フランセ、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴーストハウス、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドロリー、ザ・ドロス、バニ、ウーフィ、ソルトラ、バニスタ、シュシュ、ミリミリ

**【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】**

株式会社シュクレイ 企画開発部宛

メールアドレス：[info@sucrey.co.jp](mailto:info@sucrey.co.jp) 電話番号：0120-39-8507