



## ～旬を迎える「秋スイーツ」特集～ こだわりの栗スイーツが勢ぞろいします！！

期間：9月15日(水)～9月28日(火)

場所：新宿店本館地下2階和洋菓子売場

新宿店本館地下2階和洋菓子売場では、食品売場で開催する「秋のフードフェスティバル」に合わせ、旬を迎える栗やさつまいも、柿などの食材を使ったスイーツを展開します。今回は26店舗からそれぞれ趣向をこらしたスイーツが約40種類登場。なかでも栗を使ったスイーツは約30種類を展開します。

今年6月にオープンした『ジヨトオ』『パティスリーブラザーズ』『共楽堂』も栗を使ったスイーツを展開。以下に商品の一例を紹介します。

### ●『ジヨトオ』熊本県産和栗のロールケーキ 1,470円/1本

独創的かつスタイリッシュなスイーツで人気の『ジヨトオ』から、ハチミツを使ったフワフワのスフレ生地で熊本県産和栗を使用したクリームと北海道産生クリームを巻きあげたロールケーキが登場します。

その他に「銀寄モンブラン」(630円/1個)や、「カトランマロン」(787円/1個)も展開。



▲左：熊本県産和栗のロールケーキ  
中：銀寄モンブラン  
右：カトランマロン

### ●『パティスリーブラザーズ』丹沢栗と丹波の黒豆パイ 1,500円/1個

「おどろ菓子(驚かし)」をコンセプトにユニーク見た目と味にこだわったスイーツを展開する『パティスリーブラザーズ』が手掛けるパイは、丹沢栗を使ったエッグタルトとプリンを丹沢栗のモンブランクリームで包み、渋皮栗と丹波の黒豆で仕上げた丹沢栗のペーストを贅沢に使用した一品です。

その他に丹波の黒豆と熊本県産渋皮栗を使用したロールケーキ「稔(みのり)」(1,365円/1本)も登場。



▲左：稔(みのり)  
右：丹沢栗と丹波の黒豆パイ

### ●『共楽堂』ほくほ栗 262円/1個

旬の果物や穀物、野菜などを大胆に使い、「その一瞬輝くお菓子をお客さまに提供していくこと」をコンセプトにした和風スイーツ専門店の秋の新作。愛媛県大州産「筑波」や宮崎県産「丹沢」などこだわりの国産栗を使用したほっくりとした栗菓子です。



▲ほくほ栗

<その他の主な販売店舗>

●銀のぶどう ●京橋千疋屋 ●ヴィタメール ●明治記念館 菓乃実の杜  
●赤坂トッパス ●とらや ●たねや ●花園万頭 ●塩瀬総本家 他