

夏に食べたい！20店舗以上から涼感スイーツが大集合  
「ぷるぷるスイーツフェス」を7月26日から初開催  
～ 夏の手土産にも！風船を割って食べるわらび餅や“溶けないアイス”、瓶入り団子も～

小田急百貨店新宿店7階のイベントスペースでは、7月26日（水）～31日（月）の期間、「おいしいだけじゃない、この食感がたまらないっ。ぷるぷるスイーツフェス」を初開催します。

王道のゼリーからプリン、わらび餅、グミまで20店舗以上のお店の“ぷるぷる”食感のスイーツを一堂に展開します。瓶入りの串団子やゼリーなどセンス光る手土産におすすめの一品も登場します。厳しい暑さが続くこの夏、涼感あふれるぷるぷるの夏スイーツはいかがでしょう。



■夏に食べたい、“ぷるぷる”食感のスイーツが大集合！

全国から20店舗が出店するほか、バイヤーのおすすめ品を数量限定販売するお取り寄せコーナーも展開。風船を割って食べるわらび餅や、“溶けないアイス”として有名なくずバー、美しすぎる和菓子として話題の寒天菓子など、おいしさだけでなく“ぷるぷる”食感が魅力的なスイーツが登場します。



①京都府『まるもち家』水まる餅（1箱/3個入）1,500円

透明の風船を割るとぷるぷるの水まる餅が飛び出してきます。きな粉と黒蜜をトッピングしてお召し上がりください。

②埼玉県『大こくや』くずバー（各1個）250円

“溶けないアイス”として有名なくずバー。凍っているとシャリシャリもっちり、溶けるとぷるぷるの食感が楽しめます。

③山形県『乃し梅本舗 佐藤屋』虹ノムコウ（1本）1,620円【限定64個】

美しすぎる和菓子と話題の寒天菓子。赤・青・黄を絶妙に配色し、まるで虹の様なカラーに仕上げました。

④京都府『道の駅 お茶の京都 みなみやましる村』むらちゃプリン 抹茶（1個）500円

京都府南山城村の抹茶「春摘みオクモドリ」だけを使った濃厚な抹茶プリンです。

⑤東京都『パパブレ』レインボーパブレッツ（1箱/28個入）3,200円

28種類全て違う味と色合いで揃え、配置もレインボーになるように考え抜いた、見た目にも綺麗なグミが登場です。

⑥京都府『五建外良屋』生麩まんじゅう（1袋/3個入）648円

甘さを控えたこしあんをもちもちの京生麩で包んだ、夏にしか味わえない限定の涼菓です。

⑦静岡県『富士の菓子処 藤太郎』黒みつ豆腐（1個）315円【7月29日（土）・30日（日）特別出店/限定150個】

富士山の雪解け水と国産大豆100%使用。プリュレのような食感で、黒蜜をかけて味変が楽しめます。

⑧長野県『信州 里の菓工房』水きんとん（1箱/3個入）745円

中央アルプスの伏流水で透明感あふれる水生地をこしらえ、信州伊那栗の餡を包み込みました。ひんやり、ぷるんとした食感をお楽しみください。

■かわいいパッケージで手土産にも喜ばれる！トレンドの瓶スイーツも

瓶入りの串団子やゼリーなど可愛いパッケージにも注目のぷるぷるスイーツをご紹介します。食べやすく、持ち歩きもしやすいので夏の手土産にも最適です。



⑨福井県『フランダースフリッツ』芋菓子屋 みたらし芋クリーム団子瓶（1本）600円

瓶に入った串団子を引き出して食べる新たなスタイル。老舗団子屋さんとのコラボにてお芋とみたらし団子の和スイーツが出来ました。みたらしのタレにお芋のスイートクリームを絡め、仕上げにきな粉をまぶしてお楽しみください。

⑩和歌山県『ふみこ農園』【角瓶】フルーツボール ゼリーミックス（1個）734円

ガラス瓶に入った見た目にもかわいいカラフルなコンポートゼリー。みかん、いちご、メロン、ライチ果汁たっぷりの上品な甘さのジュレとゼリーボールの異なる食感が楽しめます。

⑪神奈川県『黒滝洋菓子店』ヴェリーヌ・ヴァカンス（1個）810円【小田急先行販売】

マンゴープリンに酸味のあるヨーグルトクリーム、自家製トロピカルソースとサクサクのクッキーを合わせました。夏らしい爽やかな味わいと、ぷるぷる、サクサク2つの食感を楽しめます。

⑫静岡県『修繕寺プリン工房』修繕寺プリン（1個）400円

修善寺の人気観光スポット「竹林の小径」をイメージしたカップ入り。伊豆市にある伊豆鶏業の卵『鶏愛卵土（ニワトリア일랜드）』を使った真っ白なプリンです。

※会場出店の店舗では、ぷるぷる食感以外のスイーツも販売します。

<開催概要>

名称：「おいしいだけじゃない、この食感がたまらないっ。ぷるぷるスイーツフェス」

期間：7月26日（水）～31日（月）10時～20時 ※最終日は17時閉場

場所：小田急百貨店新宿店7階イベントスペース

所在地：東京都新宿区西新宿1-5-1（新宿西口ハルク）

アクセス：新宿駅西口すぐ

T E L：0570-025-888（ナビダイヤル）

U R L：<https://www.odakyu-dept.co.jp/>