

静岡いちご〈紅ほっぺ〉を使用したオリジナルスイーツが登場！
新宿小田急「静岡いちごフェア」を開催
 ～ 製菓専門学校とのコラボも！学生考案のケーキを学生自ら販売 ～

小田急グループ×静岡県いちご協議会の「おうち時間を『静岡県産いちご』で楽しむ限定企画」の一環として、小田急百貨店新宿店では2月15日（月）～23日（火・祝）の期間、「静岡いちごフェア」を開催します。本館地下2階食料品売場の対象店舗では旬の静岡いちご〈紅ほっぺ〉を使用した小田急オリジナルスイーツが登場します。

また、〈シーズンスイーツ〉コーナーでは山手調理製菓専門学校（東京：渋谷区）の学生が考案したいちごのオリジナルケーキを学生自ら販売します。

■旬の紅ほっぺを堪能！小田急オリジナルのいちごスイーツが登場

ミルフィーユや大福、サンドイッチまで静岡県産の紅ほっぺを使用したこの時期しか味わえない限定スイーツがバリエーション豊かに登場します。



▲『ヴィタメール』紅ほっぺのミルフィーユ
（1個）756円

サクサクのパイ生地にクリーム、カスタードを重ね、静岡県産のいちごを飾りました。



▲『トロワグロ』紅ほっぺのプリオッシュ
（1個）324円

プリオッシュ生地にカスタードクリームを絞り、いちごをトッピングしました。



▲『東京ベイ舞浜ホテル』紅ほっぺのモンブラン・オ・フレーズ（1個）648円

いちごのロールケーキをいちごのムース、練乳クリームとフレッシュな紅ほっぺでデコレーションしました。



▲『旬果瞬菓 共楽堂』紅ほっぺ大福
（1個）410円

甘さ控えめな大福に大粒の紅ほっぺをトッピングしました。



▲『プロッサム&ブーケ』紅ほっぺいちごのカスタード&ショコラ（1パック）723円

たっぷりの紅ほっぺを合わせたフルーツサンド。カスタード&生クリーム、チョコクリームのバリエーションをお楽しみください。



▲『ビスキュイテリエ プルトンヌ』ガトー・ナンテ〈静岡いちご〉～紅ほっぺ～（1個）410円

紅ほっぺを、果肉感を残して甘酸っぱいコンフィチュールにし、発酵バター風味豊かな生地と合わせた華やかな美味しさです。

<学生自ら店頭販売！山手調理製菓専門学校の学生考案のケーキも>

<シーズンスイーツ>コーナーには、山手調理製菓専門学校が期間限定で出店し、学生が考案したオリジナルケーキを学生自ら販売します。旬の紅ほっぺを使用したホールケーキのほか、若い感性が光るケーキや焼き菓子が揃います。

※出店期間：2月15日（月）～21日（日）



<紅ほっぺを使用したケーキ>

●タルト・オ・フーズ（直径約12cm）2,500円

旬の紅ほっぺをさくさくのタルトの上にたっぷりと乗せました。コクのあるカスタードクリームと紅ほっぺの相性が抜群です。

●いちごショートケーキ（直径約15cm）3,000円

大粒の紅ほっぺをふんだんに使用したショートケーキ。ドレスのように可愛らしく仕上げました。

<開催概要>

名称：「静岡いちごフェア」

期間：2月15日（月）～23日（火・祝）10時～20時

場所：小田急百貨店新宿店本館地下2階食料品売場

所在地：東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス：新宿駅西口すぐ

T E L：03-3342-1111（大代表）

U R L：<http://www.odakyu-dept.co.jp/>