

有名パティシエの夢のコラボ企画

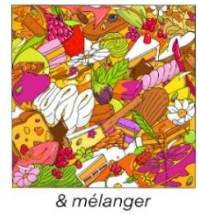
「& mélanger (エ メランジェ)」を 9 月 17 日 (水) から開催
～ 日替わりで 20 種以上の有名店のケーキを販売するほか、イートインメニューも ～

小田急百貨店新宿店の食料品売場では、「秋のフードフェス」の一環として、9 月 17 日 (水) ～23 日 (火・祝) の期間、地下 2 階のイベントコーナーにて、有名パティシエのスイーツを展開する「& mélanger (エ メランジェ)」を開催します。3 回目となる今年はエリアを拡大して展開。ケーキや焼き菓子、パンの販売のほか実演にてイートインメニューを提供します。

<有名パティシエによるコラボ企画「& mélanger (エ メランジェ)」とは>

世田谷区南烏山に店舗を構える『パティスリー ユウ ササゲ』オーナーシェフ 棒雄介氏を中心となって、有名店や話題のお店を mélanger (メランジェ/フランス語：混ぜる) した有名パティシエのコラボ企画。

3 回目の開催となる今回は 10 ブランド以上のケーキを日替わりで販売するほか、期間中 5 ブランドが出店し、ケーキや焼き菓子などを販売します。さらに日替わりで都内有名店のシェフが来店し、イートインにて限定メニューを提供します。



「& mélanger (エ メランジェ)」のポイント

- イベント初登場も！『パティスリー ユウ ササゲ』『カズベイク』『ドルチェ タクボ』『ラトリエコッコ』『ル グルーテ -ユウ ササゲ-』が出店
- 全 20 種以上が登場！日替わりで有名パティシエのケーキを販売
- 会場だけで味わえる！都内人気店のシェフが来店し、数量限定のメニューを提供

<初登場のジェラートも！イベントコーナーに 5 ブランドが出店>

地下 2 階食料品売場のイベントコーナーでは、有名パティスリーとベーカリー 5 ブランドが出店し、ケーキや焼き菓子、パンを販売します。また、会場で味わえるパフェや、シャンパーニュとのペアリングを楽しめる一品などイートインメニューも提供します。『パティスリー ユウ ササゲ』の焼き菓子専門店が初登場するほか、『ドルチェ タクボ』のジェラートは店舗以外では初の展開となり注目です。

●『パティスリー ユウ ササゲ』

エコール辻東京を卒業後、数々の名店で経験を重ねた棒雄介シェフが 2013 年千歳烏山に『パティスリー ユウ ササゲ』をオープン。五感に響くお菓子作りを大切にしています。



【メニュー】

・シフォンブリュレ (1 個) 810 円

しっとりふわふわに焼き上げたシフォンケーキにシブーストクリームを乗せ、表面をキャラメリゼしました。

・和栗のモンブラン (1 個) 1,210 円【イートイン/各日限定 50 個】

愛媛県産の栗ペーストに、徳島県産の和三盆で甘みをつけた生クリームとメレンゲを合わせました。

・アペロセット (1 セット) 1,800 円【イートイン 16 時～/各日限定 15 セット】

夕食前のちょい飲みを意味する「アペロ」。パンとおつまみとシャンパーニュのセットをお楽しみいただけます。

●『カズベイク』

埼玉に店舗を構える『カズベイク』。スパイスとハーブを使った創作スイーツを提案しています。



【メニュー】

・梨とハリッサとラペのパフェ（1個）2,200 円【イートイン/各日限定 30 個】

旬の梨をチュニジアの調味料ハリッサのグラニテとマリアーージュした新感覚のパフェです。やみつきになる甘くてスパイシーな風味をお楽しみください。

・山梨園の日替わりぶどうと、いちじく、青のりのパフェ（1個）2,980 円【イートイン/各日限定 20 個】

木成り完熟のぶどうを使ったパフェ。いちじくや青のり、チーズなどとマリアーージュした大人の芳醇な一品です。

●『ドルチェ タクボ』

代官山で予約困難のイタリアンレストラン『タクボ』のドルチェ専門店として 2021 年にオープン。



【メニュー】

・ジェラート（ダブル/1 カップ）917 円

素材が持つポテンシャルを引き出したレシピをテイクアウト用ドルチェで実現しました。店舗以外で初のジェラートの販売となり注目です。

・ブリオッシュ コン ジェラート（1個）1,000 円

イタリアシチリア島発祥のデザート。『パティスリー ユウ ササゲ』のブリオッシュに『ドルチェ タクボ』のジェラートをサンド。限定のコラボメニューです。

●『ラトリエコッコ』

2011 年にパティシエ出身の高田麻友美氏が東京白金に天然酵母パンと焼き菓子のお店をオープン。100%天然酵母のパン、こだわりの厳選素材は安心安全、極力オーガニック。ひとつひとつ丁寧に、全て手作りです。※地下 2 階入口前イベントコーナーにて展開



【メニュー】

・クロワッサン（1個）380 円 ・りんごのデニッシュ（1個）580 円 ・クリームパン（1個）380 円

●『ル グルーテ -ユウ ササゲ-』

本イベントに合わせて『パティスリー ユウ ササゲ』が期間限定にて焼き菓子専門店を出店。フランス語でおやつを意味する「グーテ」。丁寧に作られたお菓子をもう少し身近に、多くの人に手に取ってほしいという思いから誕生しました。フィナンシェやカヌレをはじめ、ドーナツやマフィンまでそろえます。※地下 2 階入口前イベントコーナーにて展開

【メニュー】

・オールドファッション（チョコレート・プレーン・レモン・ベリー/1個）各 378 円

パティシエが本気で作ったドーナツは、素材の味いに歯切れの良さ、トッピングのクオリティの高さをご堪能ください。“フランス菓子らしく”繊細で上品な味いに仕上げました。



<10 ブランド以上が登場！日替わりで 20 種以上の有名パティシエのケーキを販売>

日替わりで有名パティスリーのケーキを集めて販売します。定番人気のケーキや旬のフルーツを使った季節の一品など期間中は 20 種以上のケーキが登場します。



▲『イコール』
チーズケーキ（1 個）680 円
【各日限定 15 個】



▲『アルタナティブ』
ロンシャン（1 個）870 円
【各日限定 15 個】



▲『アンフィニ』佐渡の黒イチジクの
ショートケーキ（1 個）1,070 円
【各日限定 15 個】



▲『ラル奥沢』季節限定シャイン
マスカットのミルフィーユ（1 個）
940 円【各日限定 15 個】

〈出品スケジュール〉

9 月 17 日（水）～19 日（金）：『ショコラトリー＆バー ロンボワン by Hirofumi Tanakamaru』

9 月 17 日（水）～20 日（土）：『kahana-菓葉絆-』『アンフィニ』

9 月 18 日（木）～20 日（土）：『アルタナティブ』

9 月 18 日（水）～21 日（日）：『イコール』

9 月 20 日（土）・21 日（日）：『アヴランシュ・ゲネー』

9 月 21 日（日）～23 日（火・祝）：『ラル奥沢』『ラトリエコッコ』『コンフェクト コンセプト』

9 月 22 日（月）・23 日（火・祝）：『シンシア』

※地下 2 階食料品売場イベントコーナーにて各日 11 時から販売

<小田急限定も！日替わりで有名シェフが来店し、イートインメニューを提供>

昨年の好評をうけ、今年はイートインスペースを拡充して展開します。会期中に出店するブランドに加え、『アンフィニ』や『イコール』など都内人気店のシェフが日替わりで来店し、数量限定のメニューを提供します。

〈シェフ来店スケジュール〉※各日 13 時～17 時

9 月 17 日（水）：『アンフィニ』オーナーシェフ 金井 史章氏

9 月 18 日（木）：『イコール』オーナーパティシエ 後藤 裕一氏

9 月 19 日（金）：『ショコラトリー＆バー ロンボワン by Hirofumi Tanakamaru』

オーナーシェフ ショコラティエ 田中丸 博文氏

9 月 20 日（土）：『パティスリー ユウ ササゲ』オーナーシェフ 捧 雄介氏

9 月 21 日（日）：『シンシア』シェフパティシエ サガワショーコ氏

9 月 22 日（月）：『ドルチェ タクボ』オーナーシェフ 田窪 大祐氏

9 月 23 日（火・祝）：『kahana-菓葉絆-』オーナーシェフ 根本 理絵氏 ※13 時～16 時



▲『アンフィニ』金井 史章氏



▲『イコール』後藤 裕一氏



▲『ロンボワン』田中丸 博文氏



▲『kahana-菓葉絆-』根本 理絵氏

<開催概要>

名 称：秋のフードフェス企画「& mélanger（エ メランジェ）」
期 間：9月17日（水）～23日（火・祝）10時～20時30分
※9月21日（日）と最終日は20時まで
場 所：小田急百貨店新宿店地下2階イベントコーナー・入口前イベントコーナー
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/shinjuku/index.html>
Instagram：https://www.instagram.com/et_melanger