

秋の味覚&新麦パンなど 500 種以上を販売！
「パン！スコーン！ベーグル！」を 10 月 16 日から開催
～ 芸術の秋！「クロワッサンぬり絵体験」のパン画ワークショップも ～

小田急百貨店新宿店では、10 月 16 日（金）から 19 日（月）までの 4 日間、「パン！スコーン！ベーグル！」を開催します。昨年初開催し好評を博したイベントが、今年は出店数・商品数ともに規模を拡大して再登場。より秋らしい味覚を楽しんでいただけるよう、昨年の 9 月開催から 10 月開催へ変更し、期間中は一部店舗を入れ替えながら、全国から 38 店舗が集結、500 種以上を展開します。

近年、専門店の出店が相次ぎ人気が高まるスコーンやベーグルをはじめ、話題のベーカリーのパンが一堂に集結。秋に収穫された国産小麦の新麦を使用したパンや、栗・カボチャ・さつまいもなど旬の食材を使った季節限定品が登場し、“実りの秋”ならではの味わいを楽しめます。また、小田急限定・先行販売品も多数そろえます。



イベントのリーフレットにはパンの研究所「パンラボ」主宰の池田浩明氏のおすすめコメント付きで各店の注目品を紹介し、会場巡りをより楽しめる内容となっています。また、「芸術の秋」にちなみ、クロワッサンをモチーフにしたパン画ワークショップも開催します。

■小田急限定品も！秋の味覚を楽しめる「パン！スコーン！ベーグル！」

【パン】

①



②



③



①東京都『BreadShip』トリュフ香るマイタケドッグ（1 個）690 円【小田急限定販売】※各日限定 80 個

トリュフ香るマイタケとペッパーフランクを合わせたホットドッグ。ふかふかなチャバタ生地、旨みあふれるソーセージと秋の味覚・マイタケを組み合わせた食べ応えのある一品です。

②東京都『ヴェラーチェ』八女抹茶と和栗（1 個）650 円【小田急限定販売】※各日限定 30 個

鮮やかな緑色の八女抹茶生地に、国産和栗を贅沢に使用した秋限定のベーグル。抹茶の豊かな風味と和栗のやさしい甘みが調和した、小田急限定品です。

③東京都『門仲パン屋』パンスイスラムマロン（1個）650円【小田急先行販売】※10月16日（金）・17日（土）のみ/各日限定60個

大粒の渋皮栗と2層のクリームを包み込み、ラム酒の芳醇な香りを効かせた秋限定パン。バリバリの食感と栗の豊かな風味を楽しめます。

【スコーン】

④



⑤



⑥



④東京都『FLuffy』ミルフィーユスコーン（栗）（1個）518円【小田急先行販売】

天然酵母生地にマロンクリームとカシスジャムを重ねたミルフィーユ仕立てのスコーン。栗の濃厚な甘みとカシスの爽やかな酸味が調和します。

⑤東京都『anice』紫夜(しや) | 紅芋と竹炭のバイカラスコーン（1個）920円 ※各日限定16個

紅芋の自然な甘みと竹炭を使用したバイカラーのスコーン。レーズンやラム酒、スパイスを効かせた奥深い味わいが楽しめる、ハロウィンシーズンにもぴったりの一品です。

⑥東京都『EARLY BIRDS MORNING CLUB』スイートポテトメープルベーコンスコーン（1個）518円 ※10月16日（金）～18日（日）のみ/各日限定60個

焼き芋の甘みとメープルの香りに、ベーコンの塩気を合わせた甘じょっぱい味わいのスコーン。食事にもおやつにもおすすめです。

「ベーグル」

⑦



⑧



⑨



⑦東京都『Gris bagel』ごろっとカボチャのグラタンベーグル（1個）650円【小田急限定販売】※10月16日（金）・17日（土）のみ/各日限定30個

ごろごろとしたカボチャをたっぷり包んだグラタンベーグル。カボチャの甘みとコクのある味わいが楽しめる小田急限定の一品です。

⑧京都府『KAMOGAWA BAKERY』とろ〜り蜜芋ベーグル（1個）352円

紫芋生地に紅天使の蜜芋を合わせ、甘露煮をトッピング。さつまいもの自然な甘みを存分に味わえる秋色ベーグルです。

⑨東京都『Twinmam Bagel』マロンショコラクリームチーズタルトサンド（1個）972円

自家製渋皮栗やショコラ豆腐、クリームチーズをサンドした贅沢なベーグルサンド。栗の豊かな風味と、中に入れたクッキーの食感がアクセントになった一品です。

■ "大人のパン活"におすすめのお酒にも合う一品

⑩



⑪



⑫



⑩東京都『lien』白トリュフのスコーン（1個）594円

白トリュフとバターの豊かな香りが広がる、ワインに合わせたい贅沢スコーンです。

⑪東京都『ルクパル』マロンシュトーレン（1個）2,800円【小田急先行販売】※10月16日（金）～18日（日）のみ

マロンやドライフルーツを生地に練り込み、カルダモンを効かせてしっとりと焼き上げた秋限定のシュトーレン。栗の豊かな風味とスパイスの香りが調和した、季節感あふれる一品です。

⑫東京都『MANHATTAN Bakery & Wine Bar』3種のキノコとグリルチキンのブレッドボウル（1個）476円

3種のキノコとグリルチキンを使用した熟成ブレッドボウル。濃厚なホワイトソースとキノコの旨みが絶妙に調和する、秋にぴったりの味わいです。

■芸術の秋！パン画ワークショップ「クロワッサンぬり絵体験」

水彩パステルで、美味しそうなクロワッサンを描くワークショップを開催します。下絵に色を塗るので絵が苦手な方も大歓迎。パンを“描いて楽しむ”時間を一緒に過ごしましょう。



日にち：10月18日（日）・19日（月）

時間：①11時30分～12時30分②13時00分～14時00分③14時30分～15時30分

定員：各回先着8名

参加費：2,500円（ポストカードとクリアファイル付き）※当日会場にてお支払い。

予約方法：LivePocket-Ticketにて予約 ※各回前日の17時まで。

10月18日（日）<https://livepocket.jp/e/6toiq>

10月19日（月）<https://livepocket.jp/e/aomu5>

講師：イラストレーター 笹原 由子／BREAD 1set 主宰

2013年より水彩パン画シリーズを展開。大型パンイベントのキービジュアル制作や、著書『クロワッサンを描こう』の出版を手がける。現在は札幌を拠点に、全国のベーカリー等でワークショップを開催中。

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。

<開催概要>

名称：「パン！スコーン！ベーグル！」

期間：10月16日（金）～19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/shinjuku/event/bread.html>