

“ライブ型?!” モンブランが「ショコラ×ショコラ」に登場!  
**和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』が初出店**  
 ～ 小田急限定メニューも! イートインコーナーで1月31日まで ～

小田急百貨店新宿店で開催するチョコレートの祭典「ショコラ×ショコラ」では、有名チョコレートだけでなく、出来立てスイーツを味わえるイートインコーナーの注目度も高く、多くの方が来場するきっかけにもなっています。1月22日(土)～31日(月)の期間は、和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』が初出店し、注文を受けてから和栗ペーストで仕上げることでそのライブ感も楽しめる、こだわりのモンブランを提供します。



▲ショコラニブとカカオのモンブラン (小田急限定)



▲濃厚抹茶モンブラン

■“会場で楽しんでもらえるスイーツを”! バイヤー推しの出来立てモンブラン

“「ショコラ×ショコラ」に来場してこそ、楽しんでもらえるスイーツ”を探るなかで、担当バイヤーが出会ったのが和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』。美味しさへのこだわりだけでなく、ライブ感を楽しめる実演や写真映えする見た目に注目し、昨年の夏から出店交渉し、今回の初出店に至りました。

★担当バイヤーの推し! コメント

和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』は、SNSでも話題となりご存じの方も多いと思います。見た目の“映え”だけでなく、こだわりの製法で和栗本来の美味しさを味わえるおすすめの本格的なモンブランで、皆さまにぜひ出来立てを味わっていただきたく出店をお願いしました。「ショコラ×ショコラ」会場でしか味わえない、カカオを使用した小田急限定メニューも登場しますので、ぜひお試しください!



▲担当バイヤー

■小田急限定メニューも! 和栗本来の美味しさを味わえるモンブラン

愛媛県の契約農家から直接入手した和栗を、収穫後45日間熟成させることで本来の甘味を引き出し、圧力釜で焼き栗にすることで甘味を凝縮。無糖でも30度以上の糖度を実現し、栗だけでも驚くほどの甘味と香りを引き立たせています。注文を受けてから、スポンジ、特製メレンゲ、生クリームなどの上に、細さ1cmの香り豊かな和栗ペーストを何層にも重ねて仕上げています。



▲和栗ペーストを何層にも重ねて完成

### <展開メニュー>

- ・ **小田急限定** ショコラニブとカカオのモンブラン(1個) 1,980円(テイクアウト 1,944円)
- ・ 濃厚抹茶モンブラン(1個) 2,420円(テイクアウト 2,376円)
- ・ 国産和栗のモンブラン(1個) 1,980円(テイクアウト 1,944円)

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前まで(各日なくなり次第販売終了)

※テイクアウトは別途200円(箱と袋代)を頂戴します。

### <開催概要>

名 称：和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』期間限定出店

期 間：1月22日(土)～31日(月)(営業時間はホームページをご確認ください。)

場 所：小田急百貨店新宿店本館11階「ショコラ×ショコラ」会場

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：0570-025-888(ナビダイヤル)

U R L：<https://bit.ly/3eXdIjY>

※「ショコラ×ショコラ」会場MAP

[https://www.odakyu-dept.co.jp/shinjuku/valentine/v4l5d0000011wzgo-att/220119\\_c\\_hocolate\\_map.pdf](https://www.odakyu-dept.co.jp/shinjuku/valentine/v4l5d0000011wzgo-att/220119_c_hocolate_map.pdf)

※「ショコラ×ショコラ」の詳細は以下のリリースをご参照ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000276.000035774.html>