

昨年大反響のスイーツ企画！

有名パティシエたちによる特別焼き菓子 BOX の予約受付をスタート
～ 8 月 31 日から EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて ～

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」の一環で 9 月 25 日（水）から有名パティシエのコラボ企画「& mélanger（エ メランジェ）」を実施します。昨年の初開催時での大きな反響を受け今年はさらにバリエーションを増やし、〈秋の味覚〉をテーマに有名パティシエのスイーツを展開します。

店頭での開催に先駆けて、EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」では、同企画にて販売する全 16 店舗の焼き菓子を詰め合わせた小田急オリジナルの「特別焼き菓子コラボ BOX」（各 8 店舗・2 種）と 4 店舗のクッキーを詰め合わせた「コラボクッキー缶」の事前予約受付を、8 月 31 日（土）からスタートします。

■「& 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」のオーナーシェフ 榎雄介氏を中心となって東京ほか全国の有名店舗、さらに話題の新店舗を 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。今年は昨年の初開催時よりも会場を拡大し、イートインコーナーを設けるなど、より充実した内容で、9 月 25 日～10 月 1 日の期間、地下 2 階食料品売場のイベントコーナーにて実施します。

※「& mélanger（エ メランジェ）」店頭展開の詳細は別途リリースいたします。



& mélanger

<EC サイトでは特別焼き菓子コラボ BOX とコラボクッキー缶の事前予約受付をスタート>

人気パティシエたちの夢のコラボ BOX
& mélanger

数量限定
事前予約
受付！

予約期間 2024年8月31日(土)10:00～9月22日(日)15:00

<予約受付概要>

名 称：「& mélanger（エ メランジェ）」特別焼き菓子コラボ BOX とコラボクッキー缶の事前予約受付

展開商品：「特別焼き菓子コラボ BOX」2 種 各 4,320 円/「コラボクッキー缶」1 種 2,800 円

期 間：8 月 31 日（土）10 時～9 月 22 日（日）15 時まで

受付ページ：「小田急百貨店オンラインショッピング」<https://x.gd/O7Zzt>

お渡し期間：9 月 25 日（水）～10 月 1 日（日）

お渡し場所：小田急百貨店新宿店地下 2 階食料品売場イベントスペース「エ メランジェ」会場



▲コラボ BOX A「Marron」



▲コラボ BOX B「Méli-Méro」



▲コラボクッキー缶「Niigata」

特別焼き菓子コラボ BOX

●コラボ BOX A「Marron（マロン）」4,320 円（1 箱/8 個入）

栗を使用した焼き菓子の詰め合わせ

東京・九品仏『INFINI（アンフィニ）』（金井 史章氏）

千葉・松戸『Pâtisserie Hayato Yamada（パティスリーハヤトヤマダ）』（山田 隼人氏）

東京・南大沢『Pâtisserie Maison Douce（パティスリー メゾンドゥース）』（伊藤 文明氏）

東京・東陽町『Éclat des Jours（エクラデジュール）』（中山 洋平氏）

東京・西荻窪『Pâtisserie Leslines（パティスリー レリアン）』（松島 啓介氏）

大阪・天満橋『ACIDRACINES 2013（アシッドラシーヌ）』（橋本 太氏）

都内開業予定『sarkara（サルカラ）』（大井 博司氏）

東京・南鳥山『Pâtisserie Yu Sasage（パティスリー ユウ ササゲ）』（捧 雄介氏）



▲『INFINI』



▲『Pâtisserie Hayato Yamada』



▲『Pâtisserie Maison Douce』



▲『Éclat des Jours』



▲『Pâtisserie Leslines』



▲『ACIDRACINES 2013』



▲『sarkara』



▲『パティスリー ユウ ササゲ』

●コラボ BOX B「Méli-Méro（メリメロ）」4,320 円（1 箱/8 個入）

芋やイチジク、ナッツなど秋の味覚を感じる焼き菓子の詰め合わせ

東京・幡ヶ谷『Equal（イコール）』（後藤 裕一氏）

東京・春日『AVRANCHES GUESNAY（アヴランシェゲネー）』（上霜 考二氏）

東京・恵比寿『DOLCE TACUBO (ドルチェ タクボ)』(田窪 大祐氏)

東京・中野坂上『Chocolaterie & Bar ROND-POINT by Hirofumi Tanakamaru (ショコラトリー & バー ロンポワン バイ ヒロフミ タナカマル)』(田中丸 博文氏)

熊本・江越『トワ・グリュ』(三鶴 康友氏)

福井・松本『昆布屋孫兵衛』(昆布 智成氏)

東京・奥沢『Pâtisserie Chocolaterie L'art 奥沢 (パティスリーショコラトリーラル奥沢)』(土谷 豪氏)

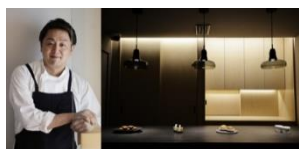
東京・三鷹『ka ha na 菓葉絆』(根本 理絵氏)



▲『Equal』



▲『AVRANCHES GUESNAY』



▲『DOLCE TACUBO』



▲『Chocolaterie & Bar ROND-POINT by Hirofumi Tanakamaru』



▲『トワ・グリュ』



昆布屋孫兵衛

▲『昆布屋孫兵衛』



▲『Pâtisserie Chocolaterie L'art 奥沢』



ka ha na

▲『ka ha na 菓葉絆』

コラボクッキー缶

●コラボクッキー缶「Niigata (新潟)」2,800 円 (1缶)

新潟県出身のシェフ 4 名のクッキーの詰め合わせ

東京・用賀『Ryoura (リョウラ)』(菅又 亮輔氏)

オンライン『amazonia (アマゾンニア)』(松田 みどり氏)

東京・赤坂『Libertable (リベルターブル)』(森田 一頼氏)

東京・南烏山『Pâtisserie Yu Sasage (パティスリー ユウ ササゲ)』(捧 雄介氏)



▲『Ryoura』



▲『amazonia』



▲『Libertable』