



2023年5月2日
株式会社京王百貨店

見て・食べて楽しい話題のスイーツが新宿に集結

「Keio スイーツマルシェ」を初開催

5月11日(木)～16日(火)

◆京王百貨店 新宿店 7階大催場

◆営業時間:10時～20時 最終日は17時閉場

株式会社京王百貨店(本社:東京都新宿区、社長:仲岡一紀)新宿店では、5月11日(木)～16日(火)の期間、7階大催場にて「Keio スイーツマルシェ」を開催します。会場では、栃木県日光の天然氷を使用した「かき氷」や厳選されたこだわりのザラメで作る「綿菓子」、「イタリアンジェラート」などが味わえるほか、「カヌレ」、「フルーツサンド」など見ても食べても楽しめるスイーツ全10店舗が集結します。

※同期間7階大催場にて「三重・和歌山・愛知 物産と観光展」を併催

■かき氷・ジェラート・台湾スイーツなどカテゴリー豊富なラインナップで登場！

①



②



③



④



⑤



⑥



①四代目徳次郎「日光天然氷のかき氷(とちおとめ)」(1カップ) 900円 実演

栃木県・日光で古来の製法と冬の寒さで凍らせて作る希少な天然氷のかき氷。薄く削られた氷は、柔らかく、なめらかな舌ざわりが特徴です。とちおとめをじっくり煮詰めたオリジナルシロップで仕上げます。

②ダ ルチアーノ「ジェラート2種盛」(1カップ) 各550円から 実演

東京・八王子に店舗をおく、イタリアンジェラート専門店「ダ ルチアーノ」。定番人気の「キャラメル」、「チョコレート」のほか、漆黒のジェラート「ネッロ」*など珍しいフレーバーも登場します。

*黒米・黒ゴマ・黒豆・黒かりん・黒松の実、食用活性炭を使用したジェラート

※お好きなジェラート2種類までお選びいただけます

報道関係のお問い合わせ先:(株)京王百貨店 経営企画室 広報担当 成田、千脇、竹田、島田 電話:直通 03(5354)2855
お客様のお問い合わせ先:京王百貨店 新宿店 電話:0570(022)810 (ナビダイヤル)



③岩ト屋「綿菓子(真っ赤なベリー)」(1個) 580円 **実演**

純度の高いこだわりのザラメを使用した綿菓子専門店「岩ト屋」の綿菓子。3種のベリー(フランボワーズ・ブルーベリー・クランベリー)を使用したフレーバー「真っ赤なベリー」などバラエティー豊かな綿菓子がそろいます。※お土産用パッケージ商品もあり

④Bake and Cake ぱふ **実演**

〈写真上〉「チュールリップサンド」(1個) 650円 各日 30点販売予定

〈写真下〉「お花畑サンド」(1個) 650円 各日 30点販売予定

季節のフルーツで形作った断面が美しいと人気のフルーツサンドが登場。ふわふわのシフォン生地にあっさりとした生クリームとフルーツの相性は抜群です。

⑤蘭菓「カヌレ」(1個) 320円

福岡県内に店舗をおく和洋スイーツ専門店「蘭菓」。ひとつひとつ手作りで手掛けるフランスの伝統的な焼き菓子「カヌレ」が登場します。

⑥SWEETS GIFT JOEL「チーズケーキ」各種 450円

こだわり抜いたクリームチーズをたっぷりを使用し、口溶けのよいとろける食感に仕上げた「生食感チーズケーキ」。穴のあいたエメンタルチーズの見た目そっくりに再現された話題のスイーツです。

そのほかにも台湾スイーツの台湾豆花「豆花」680円、銀座 台楽蛋糕「台湾カステラ・プレミアム焦がしバター」1,800円などもそろいます。

■<5/11(木)・12日(金) 2日間限定>名古屋の人気スイーツが初登場

●ぴよりん shop「ぴよりん「新宿」おでかけセット」(2羽1セット)1,200円 **実演**

各日 200セット限定 ※お一人さま1セットまで



愛知県 名古屋の新名物ともいわれ、ひよこをモチーフにしたデザインが可愛いと話題の生スイーツ「ぴよりん」が初登場。地元食材「名古屋コーチン」の卵を使ったプリンをバニラの香り豊かなババロアで包み込み、粉末状にしたスポンジをまとわせ仕上げられています。

※イメージ

※5/11(木)・12(金)各日 10時より会場内 C 階段前にて、お買い上げいただく順番の整理券を配布します。