



SNSで話題のモンブランや、こだわりのひんやり抹茶スイーツなど15店舗が初登場
注目のスイーツが一堂に！「夏のKeio スイーツ博覧会」を開催

場所：京王百貨店 新宿店 7階 大催場
会期：7月17日(金)～28日(火)
営業時間：10時～20時 ※最終日は17時閉場



京王百貨店 新宿店では、7月17日(金)～28日(火)の期間、7階大催場にて「夏のKeio スイーツ博覧会」を開催します。昨年の初開催ではひんやりスイーツの実演や手土産としてのお菓子缶が好評となり、予算の2.5倍以上の売上を記録した同展。今展、初登場となる毛糸で編んだような網目模様が特徴の「Masahiko Ozumi Paris」のモンブランや抹茶のひんやりスイーツ「糖太朗」の白玉アイス抹茶など初登場15店舗を含む総勢25店舗が一堂に会します。また、「Keio 缶フェス」コーナーでは、お菓子缶研究者・中田ふう氏がセレクトした自分へのご褒美やギフトにもぴったりなかわいいお菓子缶を約30種を取りそろえます。

■話題のスイーツや抹茶、夏のひんやりスイーツが登場！

●Masahiko Ozumi Paris **初登場**

「モンブラン ジャポネ ノワール」(1個) 960円

2022年、大阪・天満橋にオープンしたパティスリー。SNSで話題の「ザブトンモンブラン」として親しまれる同品が初登場。オーナーシェフの小住匡彦氏は大学で建築学を学び、その知見を菓子作りに取り入れています。和栗を使用したモンブランムースにチョコムースとジャンドゥーヤを重ねた異なる食感や風味と、芸術的な造形が楽しめる一品です。



●^{ほとりょうしや}八十八良葉舎 **初登場 実演**

「抹茶ラテフロート」(1カップ) 1,300円 〈写真左〉

「八十八シェイク」(1カップ) 1,400円 〈写真右〉

京都・右京に店舗を構える日本茶スタンド。元パリストの店主がこだわった、抹茶の旨みと香りが感じられるドリンクです。



●^{にちやう}糖太朗 **初登場 イートイン**

「白玉アイス 抹茶」(1人前) 1,200円

京都・五条の砂糖にこだわった甘味カフェ。手作り白玉とオリジナルアイスに和三盆仕立ての濃厚抹茶ソースを添えました。



●^{ことぶせいあん}寿清庵 **初登場 実演**

「抹茶ティラミス 岩倉」(1個) 1,600円

東京・浅草の抹茶クレープ専門店。宇治産の石臼挽き抹茶を生地に練りこみ、クレープに抹茶味のマスカルポーネクリームを使ったクレープ。



●ピカタの森 駒ヶ岳牛乳
実演
 「芸術ソフト～北海道メロン～」(1カップ)
 650 円
 濃厚な生乳の味わいと夕張メロンが香りを楽しめるソフトクリームです。フリルのような華やかな見た目が特徴です。



●四代目徳次郎 **イートイン**
 「日光天然水のかき氷とちあいかいちご」(1人前)
 1,200 円
 日光の清らかな水と寒さを生かし作られた天然氷を使用。透明度の高く硬い氷を薄く削った、やわらかな口どけのかき氷です。



●ショコラトリ雨の詩 **実演**
 「チョコミントソフト」(1個)
 831 円
 金沢・兼六園入口の紺屋坂に店を構えるショコラトリ。生チョコ、割れチョコに加え、チョコレートをかけて仕上げました。



●MINISOF **初登場 実演**
 「のむハロハロ 完熟アップルマンゴー」(1カップ)
 860 円
 ミニストップのソフトクリーム専門店。自慢のミルクソフトクリームにアップルマンゴー果肉をトッピングしました。

和洋の多彩なスイーツが勢ぞろい！



●京らく製あん所 **初登場**
 「バタどら虎嘯」(1個)
 410 円
 製あん所と菓子プロデュース会社が共同で立ち上げた和菓子専門店。バタークリームに香り良いチェダーチーズのアクセントを加え、粒餡とともにふわふわの生地でサンドしました。



●薄墨羊羹 **初登場 実演**
 「和生どーなつ あんバター」(1個)
 486 円
 江戸時代創業、愛媛・松山の老舗和菓子屋がつくるふわもちの生ドーナツに、粒餡とバターをたっぷりサンドしました。



●POTERI BAKERY-TOKYO- **初登場**
 「生ドーナツ(プリュレ)」(1個)
 500 円
 東京・三軒茶屋の熟練パティシエ監修、生ドーナツ専門店。カスタードクリームとキャラメリゼの異なる食感をお楽しみいただけます。



●ロンネフェルト・ティ・サロン・名古屋 **実演**
 「アイリッシュモルトプリン」(1個)
 580 円
 ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」の認定を受けた紅茶専門店。アイリッシュモルトの茶葉を贅沢に使用した紅茶プリンです。



●ジョンナンミヨンガ **実演**
 「野菜スイーツパン各種」(1個)
 420 円
 韓国発、グルテンフリー※の野菜パン。もち米を使ったもちもちの食感が特徴の同品。野菜や果実を活かした餡がやさしい甘さです。
 ※パイナップル味を除く



●赤福
 「水ようかん」(1箱)
 1,200 円 ※冷凍商品です。
 すっきりした甘さの水ようかんを折箱に流し込んだ「一枚流し」。好みの大きさに切り分けてお楽しみいただけます。



■お菓子缶研究家 中田ふう氏監修【Keio缶フェス】かわいいお菓子缶が集結

お菓子缶研究家・中田ふう氏がセレクトした味わいとデザイン性を兼ね備えたお菓子缶約30種類を一堂に集めました。



フランチェスカ ボン スイーツ
●Francesca von Sweets
「MERMAID TREASURES」(180g)
4,000円



●ちざりすのお家
「ちざりす缶 ちざりすの夏」(50g)
2,376円



●シオヤチョコレート
「6種のクッキー缶」(250g)
3,600円



●パーラコライユ
「ラベンダー缶」(クッキー2種
計11個メレンゲ2g)
1,900円



●THE BLUE
「ビジュアール・ブルー」(193g)
3,050円



●太陽ノ塔洋菓子店
「タイヨウノカンカンmini楕円缶
ココナッツレモンサブレ」(5個入)
1,620円



●ニューイングリッシュティー
「すずらん缶」(40包入)
2,160円

京王百貨店 新宿店 HP「夏の Keio スイーツ博覧会」のページは[こちら](#)

一般のお客様のお問い合わせ先: 0570-022-810(ナビダイヤル)

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。