

デパ地下で旬の桃をアレンジしたメニューを提案！ 「おいしい ふくしまフェア」を開催

～ 桃をまるごと味わえるタルトや、クリームチーズと合わせた限定ブレッドも ～

小田急百貨店新宿店地下2階・地下1階の食料品売場と小田急エース北館で運営する〈SHINJUKU DELISH PARK〉では、8月9日（水）～15日（火）の期間、「おいしい ふくしまフェア」を開催します。デパ地下のショップが福島県産の桃を使用して考案したオリジナルメニューを数量限定で販売します。ケーキやサンドイッチ、デニッシュと、桃の味わいをさまざまなメニューで堪能いただけます。

■タルトやデニッシュが数量限定で登場！桃のオリジナルメニューを販売

桃をまるごとのせた見た目にも映える贅沢なタルトや、クリームチーズと桃を練り込んで焼き上げたブレッドなど、桃をオリジナルでアレンジした小田急限定メニューを紹介します。



①『ビスキュイテリエ ブルトンヌ』ガトー・ナンテ〈福島桃〉（1個）453円【各日限定30個】※地下1階
福島県産の白桃をコンフィチュールにし、発酵バター風味豊かなしっとり生地に合わせました。みずみずしい桃のおいしさをお楽しみいただける今だけの贅沢な美味しさです。

②『墨繪』福島の桃デニッシュ（1個）320円【各日限定10個】※〈SHINJUKU DELISH PARK〉
ヨーグルトクリームの上に桃を乗せ、デニッシュ生地で焼きました。暑い季節にピッタリな、爽やかな食感をお楽しみください。

③『パティスリー ユウ ササゲ』まるごと桃のタルト（1個）1,200円【各日限定20個】※地下1階
フランボワーズのジャムをいれたタルト生地の上に桃をまるごとのせました。種をくりぬいたところには、なめらかなクレームディプロマット（カスタード+生クリーム）を詰めフレッシュな桃とタルト生地、クリーム、と堪能できる贅沢なケーキに仕上げました。

④『新宿高野』福島県産桃のドルチェ(1個)702円【各日限定10個】※〈SHINJUKU DELISH PARK〉
ハイビスカスゼリーとピーチムース、福島県産桃を重ねてピーチフリュイソースで仕上げました。

⑤『ヴィタメール』福島県産 桃のガトー(1個)702円【各日限定20個】※地下1階
豊かなコクと旨みのあるなめらかなクリームとスポンジで福島県産の桃をサンド。みずみずしい桃とフランボワーズを飾りました。

⑥『ブロッサム&ブーケ』福島県産桃のフルーツサンド(1パック)700円【各日限定8パック】※地下2階

まろやかな桃の甘味と香り・食感をたっぷりお楽しみいただける桃だけのサンドイッチです。

⑦『ボンパドウル』福島県産白桃ブレッド(1本)1,296円【各日限定30本】※〈SHINJUKU DELISH PARK〉

北海道産クリームチーズと角切りの白桃を巻き込んだ生地に福島県産白桃を贅沢にのせて焼き上げました。

⑧『ルビアン』福島桃のチーズタルト(1個)345円【各日限定20個】※地下2階

サクサクとしたタルト生地に、まろやかなクリームチーズと甘くてジューシーな福島県産の白桃を合わせました。白桃のみずみずしい味わいをお楽しみいただけます。

⑨『サラダデリ マルゴ』チアシードと福島県産桃のヨーグルト(1個)540円【各ショップ各日限定10個】※地下2階・〈SHINJUKU DELISH PARK〉

チアシード、桃、マンゴーピューレ、ナタデココの入ったヨーグルトに玄米シリアルとカカオニブをトッピングしました。

<開催概要>

名称：「おいしい ふくしまフェア」

期間：8月9日(水)～15日(火)

場所：小田急百貨店新宿店地下2階・地下1階食料品売場、〈SHINJUKU DELISH PARK〉(小田急エース北館)

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

TEL：0570-025-888(ナビダイヤル)

URL：<https://www.odakyu-dept.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務・人事部 広報 [松崎・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp