

## 辻口シェフが来店！ 『自由が丘ロール屋』が期間限定出店

～ 秋の味わいも！小田急限定の「かぼちゃのロールケーキ」が登場 ～

小田急百貨店新宿店地下1階和洋菓子売場のイベントスペース〈おかし日和〉では、10月18日（水）～24日（火）の期間、『自由が丘ロール屋』が期間限定で出店します。昨年新宿店が新宿西口ハルクにてリニューアルオープンしてからは初の出店となります。

### ■この秋フルリノベーションした『自由が丘ロール屋』に注目

『自由が丘ロール屋』は、『モンサンクレール』のオーナーシェフでもある辻口博啓氏が手がけるロールケーキ専門店として2002年に自由が丘にオープン。この秋には、店舗、商品ラインアップをフルリノベーションし注目されました。店頭では、素材や製法をいちから見つめ直し、再構築された同店の看板メニュー「自由が丘ロール」をはじめ、焼き菓子やクッキー缶を展開。

小田急限定の一品として、季節の味わいを楽しめる「かぼちゃのロールケーキ」が登場します。また、10月20日（金）・21日（土）には、辻口シェフが来店します。

### ■オーナーシェフ辻口博啓氏が来店！

辻口シェフが来店し、店頭販売を行います。

来店日時：10月20日（金）16時～19時/10月21日（土）15時～19時

※来店時間は変更になる場合がございます。



### ■小田急限定品も！お店のスペシャルティ「自由が丘ロール」や焼き菓子を展開

お店のスペシャルティ「自由が丘ロール」をはじめ、秋の味覚を味わえるモンブランや洋梨のロールケーキに加え、小田急限定のかぼちゃのロールケーキを販売。また、素材や食感、余韻にまでこだわった焼き菓子とクッキー缶を展開します。



▲「自由が丘ロール」(11cm) 1,800円  
生地の配合から見直し、リニューアルしました。濃厚な卵の甘みとコクがシンプルなロールだからこそ味わえる、特別な一品です。



▲小田急限定「かぼちゃのロールケーキ」  
(1カット) 680円  
旬のかぼちゃをバニラと一緒に炊き込んだ、なめらかな口どけのクリームがたっぷり。素材の食感や風味を存分に楽しめます。



▲「マドレーヌ 8個入」 2,700円  
北海道産バター、北海道産の小麦粉、コクがあり濃厚な味わいのブランド卵の那須御養卵を使用し、しつとりと焼き上げた一品です。



▲「ヴィジタンディーヌ 10個入」 3,980円  
フランスのロレーヌ地方の郷土菓子で、フィナンシェの原型とも言われる焼き菓子。フィナンシェと違い、卵白を泡だて合わせることで生まれるふわっとした食感を楽しめます。



▲「リュクスサブレアソート」 3,200円  
サブレバニラやサブレフランボワーズ、フロランタン、ココなど8種のサブレのアソートです。

<開催概要>

名 称：『自由が丘ロール屋』期間限定出店

期 間：10月18日（水）～24日（火）10時～20時30分

場 所：小田急百貨店新宿店地下1階和洋菓子売場イベントスペース〈おかし日和〉

所 在 地：東京都新宿区西新宿1-5-1

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://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