

ケーキや焼き菓子を展開！新宿小田急に  
『トシ・ヨロイツカ』が期間限定出店  
～ 5月26日（金）・28日（日）にはオーナーシェフ鎧塚氏が来店 ～

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では、5月24日（水）～30日（火）の期間、『トシ・ヨロイツカ』が期間限定出店し、日本を代表するパティシエ鎧塚俊彦氏によるケーキや焼き菓子を展開します。先行販売のケーキも登場するほか、鎧塚氏の来店も予定しています。昨年10月に新宿店が新宿西口ハルレ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。

『トシ・ヨロイツカ』オーナーシェフ鎧塚俊彦氏 プロフィール

23歳で守口プリンスホテルに入社。パティシエの世界に入る。1995年にスイスに渡り、以後、オーストリア、フランス、ベルギーの4か国で8年間修行を積む。2004年、東京・恵比寿に『Toshi Yoroizuka』をオープン。近年は、エクアドルでカカオ農園を設立、小田原に2,000坪の農園を併設した『一夜城 Yoroizuka Farm』をオープンし、「自ら手をかけて育んだ素材をスイーツやショコラに生かす」スタイルに力を注ぐ。2016年に旗艦店となる店舗を京橋エドグランにオープン。

<オーナーシェフ鎧塚氏が来店！>

5月26日（金）・28日（日）の13時からは、オーナーシェフの鎧塚氏が来店し、店頭で販売を行います。

※終了時間未定。諸事情により、変更・中止となる場合がございます。



<先行販売品も！9種のケーキと焼き菓子などを展開>

先行販売を含め9種のケーキのほか、缶入りのショコラサブレコレクションや焼き菓子、チョコレートを展開します。



▲ベルナール 660円

ピスタチオをたっぷり使ったムースとサクサクのショコラが絶妙。シェフ自慢の一品です。



▲ジャンピエール 700円

ピスタチオのクリームブリュレにショコラのムースを合わせました。



▲シュー・ペイザンヌ 550円

ナッツたっぷりのブラリネのシュークリームです。

<開催概要>

名称：『トシ・ヨロイツカ』期間限定出店

期間：5月24日（水）～30日（火）

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（新宿西口ハルレク）

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