

2023年6月28日
渋谷スクランブルスクエア株式会社

かき氷、アイス、ゼリー、グラニータ… “食べて涼む”シブスク夏のひんやりスイーツ

■暑い今年の夏にこそ食べたい「熱々&スパイスグルメ」
■チョコレート業界の新トレンド!?夏にチョコを楽しむ「ワールドチョコレートデー」に注目

「渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン」（以下、本施設）は、最旬のアイテムを取り揃える200店以上のショップが並ぶ商業施設です。今年の夏も猛暑が予想されるなか、本レターでは旬の果物をふんだんに使用したかき氷やイタリア伝統の氷菓グラニータなど、夏季限定で登場する「ひんやりスイーツ」をピックアップ。見た目も涼しく個性豊かなスイーツは、お出かけ中のクールダウンにもぴったりです。また、暑い時期こそ食べたくなる「熱々&スパイスグルメ」では、人気店が考案した食欲をそそる旨辛メニューが勢揃い。スタミナ抜群のボリュームミーな一皿から、一度は食べてみたい本場の激辛メニューまで、暑い夏を盛り上げる本格的なスパイスグルメをご紹介します。

さらに今回は、夏にチョコレートを楽しむ世界的な日「ワールドチョコレートデー」について、“チョコレートのプロ”として幅広く活躍するチョコレートジャーナリストの市川歩美さんにインタビュー。夏だからこそ楽しめる、本施設の“サマーチョコレート”をご紹介します。

夏の定番「かき氷」からイタリア発祥「グラニータ」まで。シブスク“ひんやりスイーツ”



暑い今年の夏にこそ食べたい“熱々&スパイスグルメ”



チョコレート業界の新トレンド!?夏にチョコを楽しむ“ワールドチョコレートデー”



※各テーマの商品詳細は、次ページ以降をご参照ください

夏の定番「かき氷」からイタリア発祥「グラニータ」まで。シブスク“ひんやりスイーツ”

本施設では食べて涼む「ひんやりスイーツ」をラインナップ豊富に取り揃えました。旬のフルーツを使用したスイーツには、有機栽培のいちごを使用した添加物不使用のかき氷や、甘酸っぱくフルーティーな果実のおいしさを詰め込んだイタリア・シチリア発祥の氷菓「グラニータ」などをピックアップ。さらに、見た目も涼しいひんやりスイーツの定番「ゼリー」もギフトボックスやドリンクになって登場。そのほかにも、各店のこだわりが詰まった夏スイーツをご紹介します。

堀内果実園/ecute EDITION 1階 | 「くだものゼリー6個ギフトボックス入り」



季節ごとに旬のくだものをお届けする果実専門店が作るゼリーセット。暑い夏でも食べやすい、ぶるんとしたみずみずしい口当たりと、色とりどりの見た目が夏にぴったりなスイーツです。ゼリーの中にはたっぷりの果実を贅沢に使用しており、食べ応えもあります。のどごしのよい、つるんとしたゼリーと一緒にジューシーな果物をまるごと楽しめます。りんご・巨峰・さくらんぼ・みかん・白桃・びわのゼリー各1個入り。

3,478 円/通年商品

なんとかプレッソ 2/2階 | 「なんとか氷 (めろん/いちごみるく)」



シブスク限定

自家製ミルク氷に贅沢なシロップを合わせたかき氷。夏季限定フレーバーの“めろん”は仕上げにエスプーマと赤肉の果肉を、“いちごみるく”には苺クリームと果肉入りのシロップをたっぷりとトッピングしました。夏らしいオリジナルかき氷をぜひお楽しみください。

めろん 1,500 円、いちごみるく 1,300 円/
渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~7月16日(日)※めろんのみ/
※なくなり次第終了

canelé de CHIANTI @ Kitchen SHIBUYA/4階 | 「夏のジェラートセット」



シブスク限定

人気 No.1 商品でもある、18 種類の味わいから選べるカヌレ&ドリンクセットに、夏限定ジェラートが付いた渋谷スクランブルスクエア店限定セット。ジェラートは夏限定フレーバー3種類（マンゴーソルベ、抹茶のジェラート、ほうじ茶のジェラート）からお好きな味を選んでお楽しみいただけます。

1,500 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~8月31日(木) /
※なくなり次第終了

REAL DRIP COFFEE No.12 by 上島珈琲店/5階 | 「グラニータトロピカルフルーツ」



イタリアのシチリア発祥の氷菓である「グラニータ」は、果実のおいしさをシャーベットに詰め込んだような味わいが特徴。ブラッドオレンジやマンゴーを使用したトロピカルなフレーバーは、甘酸っぱくフルーティーで、さっぱりとしているため、この時期オススメの一品です。

1,000 円/数量限定 (10点/各日) /
期間限定 7月10日(月)~8月31日(木) /
※なくなり次第終了

haishop cafe / 7階 | 「有機いちごの自家製かき氷」



環境や社会に配慮した持続可能な飲食店経営を目指す haishop cafe が作るフェアトレード食材のかき氷には、有機栽培のいちごを使用。ミックスベリーソースといちごの豆乳ホイップの2種の味わいが楽しめます。添加物不使用のビーガンメニューとして身体にも優しい一品です。

1,100 円/数量限定/
期間限定 ~8月下旬/
※なくなり次第終了

お好み たまちゃん / 13階 | 「カラフルフロート」



シブスク限定

ソーダやジュースの上に、クラシカルなバニラアイスクリームとチェリーをトッピングし、華やかに仕上げた7色のカラフルフロート。いま話題の“推し色スイーツ”としてもお楽しみいただけます。(写真左から、マンゴー、コーラ、シトラス、シトラスベリー、キウイ、オレンジ、ラズベリー)

各 880 円/渋谷スクランブルスクエア限定/通年商品

ハチふる SHIBUYA meets AKITA / 14階 | 「フラワーウォールサイダーフロート」



シブスク限定

彩り豊かな花びらがモチーフのサイダーフロート。忠犬ハチ公のふるさと秋田にある、名水の里「美郷町」の地サイダーと秋田県産ミルクソフトクリームを使用しました。さらに、カラフル寒天が華やかさを演出。見た目も可愛い夏スイーツをお楽しみください。

648 円 ※6月30日(金)まで
734 円 ※7月1日(土)~価格改定/
渋谷スクランブルスクエア限定/通年商品

暑い夏にこそ食べたい“熱々&スパイスグルメ”

本施設で毎年注目が集まる夏のグルメ。今年も暑い夏を盛り上げる絶品グルメが登場します。なかでも、暑い時期にこそ食べたくなるスパイスが効いたメニューが豊富に並びます。チュニジア伝統のスパイス“ハリッサ”を使用した地中海料理や、山椒のしびれる辛さがやみつきになる本場・四川の激辛麻婆豆腐、人気うどん専門店が考案した夏季限定のカレーうどんなども。この夏のイチオシ、汗をかいて体も整う本格スパイスグルメをご紹介します。

UP Noodle / TOKYU Foodshow EDGE B2階 | 「シビ辛牛肉麻辣フォー」



シブスク限定

山椒の香りが爽やかな麻辣スープ仕立てのフォー。見た目もボリュームミーな牛焼肉のトッピングはスタミナ抜群。ピリッと山椒が効いたやみつきになるスープをベースに、暑い季節でも食欲そそる一杯に仕上げました。
※イートインのみ

930 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定 (10点/各日)

cocochili/TOKYU Foodshow EDGE B2階 | 「激辛ガパオライス」

シブスク限定



人気メニューの「ガパオライス」を夏季限定で、さらに辛さを増した激辛仕様にアップデート。本場タイの生唐辛子と乾燥唐辛子を使用することで、辛さの中にも旨味を感じられる一品に仕上げました。暑い夏にぜひチャレンジしていただきたいガパオライスです。

880 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定 (10 点/各日) /
期間限定 7 月上旬~8 月下旬

CARVAAN TOKYO/12 階 | 「カリフラワーのハリッサ・タジン」



アーモンドミルクでクリーミーに仕上げたソースに、チュニジア伝統の調味料ハリッサの辛さが野菜の旨味と甘みを引き立てる、スパイシーなタジン料理です。地中海・アラビア料理は、美容や健康の観点からも注目されています。唐辛子やパプリカをベースに、スパイスの達人シェフがブレンドした香辛料「CARVAAN オリジナルハリッサ」を使って仕上げた、夏におすすめの一品です。

2,200 円/通年商品

Gu-O/12 階 | 「花椒香る、和牛の激辛麻婆豆腐」

シブスク限定



中国料理の本場、四川で学んだ本格的な麻婆豆腐は、辛いだけではなくコクのある味わいに、山椒のしびれる辛さが特徴。クセになる旨みと味わいにリピートするファンも多く、暑い夏でも注文が多い人気メニューです。

1,980 円/渋谷スクランブルスクエア限定/通年商品

つるとんたん UDON NOODLE Brasserie/13 階 | 「パクチー香る 海鮮バターカレーのおうどん」



毎年人気の夏季限定のカレーのおうどんが、今年もパワーアップして登場。夏に食欲をそそるスパイスの効いたカレーの旨味をベースに、バターの風味をプラス。スパイシーかつ濃厚な味わいにやみつきになること間違いなしの一品です。

1,780 円/期間限定 ~8 月 31 日(木)

José Luis/13 階 | 「スパイス香る赤海老のアヒージョ」

シブスク限定



スペインの定番タパス「アヒージョ」を夏らしくアレンジしました。丸ごとの海老に、3種類のスパイス(クミン、カルダモン、コリアンダー)をふんだんに使用。海老の濃厚な旨味とスパイスの香りが、暑い夏に食欲をそそる一品です。

1,400 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~8 月下旬/
※なくなり次第終了

チョコレート業界の新トレンド！？夏にチョコを楽しむ「ワールドチョコレートデー」に注目

日本ではまだあまり知られていませんが、7月7日はチョコレートの日「ワールドチョコレートデー」です。SNSでは7月7日にチョコレートを楽しむ投稿が世界中から集まるなど盛り上がりを見せています。実は日本でも、暑い夏向けのおいしいチョコレートが続々と開発、販売されています。

冷やして食べると一層おいしくなるように作られた夏のための板チョコレートや、チョコミントのマフィン、ユズの酸味と爽やかな香りが夏に人気のチョコスイーツほか、トロピカルなカカオの果肉を甘味に使った話題のチョコレート「エヴォカオ」とパッションフルーツをあわせた、夏限定チョコレートケーキなどが盛りだくさん。夏のいま、この時期だからこそ食べたい本施設のチョコレートを味わいながら、ワールドチョコレートデーを楽しんでみませんか。チョコレートジャーナリスト 市川歩美さんのコメントとともに本施設の商品をご紹介します。

■「ワールドチョコレートデー」とは

毎年7月7日は世界各国でチョコレートを楽しむ日とされ「ワールドチョコレートデー」や「インターナショナルチョコレートデー」とも呼ばれています。Instagramでもハッシュタグ「[#worldchocolateday](https://www.instagram.com/explore/tags/worldchocolateday/)」が17万件以上も投稿されるなど、広く親しまれています。

*由来は諸説ありますが、1550年に初めてヨーロッパにチョコレートが持ち込まれたことを記念して2009年制定

ゴンチャ/1階 | 「チョコレート フローズン」



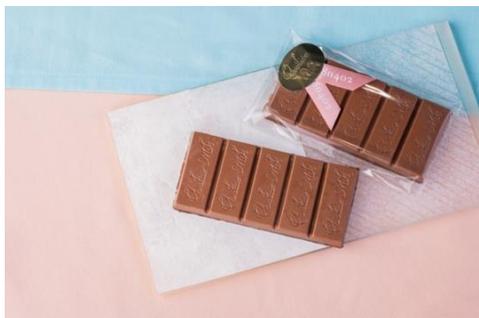
カカオを感じる、ややビターなチョコレートを使用した「チョコレートミルク」を、夏でも楽しめる、ひんやりとした喉越しのフローズンドリンクに仕立てました。チョコレートの濃厚な風味と、コクのあるリッチで大人な味わいが楽しめます。

570 円/通年商品

<市川さんコメント>

チョコレート好きとしては「ゴンチャ」でフローズンチョコレートドリンクがメニューになっている、というだけで最高にうれしい情報！トッピングをカスタムすることで何度も楽しめそう。暑い夏に子どもから大人まで楽しめるおいしさです。

c7h8n4o2/TOKYU Foodshow EDGE 1階 | 「サマータブレット」



千歳烏山にあるショコラ専門店「ショコラティエ・ミキ」とコラボしたチョコレートタブレット。冷蔵庫から出してすぐ冷たいまま食べても口溶けがよいのが特徴です。カカオの香りがしっかり広がるように計算し作られた、夏に食べたくなるチョコレートです。

1,620 円/数量限定/
期間限定 7月上旬~/
※なくなり次第終了

<市川さんコメント>

これぞ究極の“夏チョコ”、夏のためだけに作られたチョコレートです。冷蔵庫から出してすぐ食べて美味しいように職人が緻密に計算して作っているの、口に入れた瞬間ひんやり、なめらかにすっと溶けます。口溶けと芳醇な香りに感動する一枚です。

D'RENTY CHOCOLATE/TOKYU Foodshow EDGE 1階 | 「カカオベイクサンド フロマーージュシトロン
4個入」



看板商品「カカオベイクサンド」の新フレーバー。チーズをベースにしたホワイトチョコレートに、フルーティーなレモンの香りと酸味をプラスし、サクッと楽しめるラングドシャでサンドしました。フレッシュなレアチーズケーキを想起させる、夏にぴったりの爽やかなスイーツです。

1,801 円/通年商品

<市川さんコメント>

爽やかなフレーバーと組み合わせることでホワイトチョコレートの味わいが生かされた、新感覚な焼き菓子。洗練されたデザインのパッケージは高級感があり、夏のギフトとしてもおすすめです！

MICHALAK/TOKYU Foodshow EDGE 1階 | 「クーニー (ユズ)」



ユズの爽やかな香りと甘酸っぱさをビターチョコレートで包み込んだシャープな味わいが特徴の期間限定フレーバー。ユズとチョコレートのユニークな組み合わせは、ミシュラクならではの独創的な味わいです。

411 円/数量限定/
期間限定 ~7月上旬/
※なくなり次第終了

<市川さんコメント>

クーニーの「ユズ」は、夏にぴったり。クーニーは、夏は冷やして食べるとおいしいんです。ビビットな黄色が印象的。甘酸っぱい柚子の味わいがビターチョコレートとともに口いっぱいに広がり、リフレッシュして、元気になれるようなお菓子です。

ル・ショコラ・アラン・デュカス/TOKYU Foodshow EDGE 1階 | 「クープ・グラッセ・プラリネ・カフェ」



ル・サロンで人気のデザートがリニューアル。マーブル柄の薄いショコラのディスクに温かいショコラソースをかけると、冷たいコーヒー風味のグラニテとクリーム、そしてショコラアイスが現れます。コーヒーとヘーゼルナッツのザクザクとしたショコラやプラリネも加わり、食感も楽しめる一皿です。

2,090 円/通年商品

<市川さんコメント>

冷たいショコラのアイスやコーヒーのグラニテに、温かいチョコレートソースをとろ〜り。ナッツやコーヒー、プラリネが最高の風味と食感を表しています。この夏に味わっていただきたい新作です。シブスク限定の「ソフトクリームショコラ」とともに夏のチョコレートをぜひお楽しみください。

ME BAKE/ecute EDITION 1階 | 「ダークチョコレートミントマフィン」



“チョコミン党”必見の夏限定のフレーバーマフィンが登場。サクサクのクランブルに、見た目も鮮やかなミントアイシングで仕上げました。全体を崩しながら食べることで、口の中にチョコミントならではの風味が広がります。少し冷やして食べると、甘さと爽やかさが増すので、暑い夏でもさっぱりお召し上がりいただけます。

678 円/数量限定 (10 点/各日) /
期間限定 7月上旬~8月31日(木) /
※なくなり次第終了

<市川さんコメント>

チョコミントは、夏の定番。マフィンになるとポップな見た目はもちろん、カジュアルに楽しめるのが嬉しいですね。爽快なミントとともに、チョコレートやクッキー、クランチなどの様々な食感と味わいが広がります。ビッグサイズなので、シェアして楽しむのもおすすめ！

FRUCTUS/ecute EDITION 1階 | 「Aquila(アキイラ)/Saltare(サルターレ)」



シブスク限定

「Aquila(アキイラ)」(右)は彦星、「Saltare(サルターレ)」(左)は織姫を表現したワールドチョコレートデーに楽しみたいムースケーキ。

どちらも酸味と苦みが特徴の「エヴォカオ」を使用し、パッションとカモミール、ライチとジャスミンなど特徴的で爽やかな組み合わせで、夏らしくさっぱりと仕上げています。

Aquila 770 円、Saltare 750 円/
渋谷スクランブルスクエア限定/期間限定/
※なくなり次第終了

<市川さんコメント>

「エヴォカオ」はカカオからチョコレートを作る際に余る身の部分ですが、甘みがあり工夫して使用するパティシエも増えてきました。SDGs な視点でも素晴らしいケーキですね。

丸山珈琲/ecute EDITION 1階 | 「丸山珈琲オリジナル ティラミス ラングドシャ」



シブスク限定

信州産の濃厚クリームチーズと、丸山珈琲の香り豊かなコーヒーが一体となった、ティラミスイメージしたラングドシャです。後味にコーヒーが香るように細挽きの粉をクッキー生地に混ぜ込み、こだわりのチーズクリームとホワイトチョコレートをサンド。全体の味わいのバランスを追求しました。コーヒーと合わせてお楽しみください。

1,349 円/通年商品

<市川さんコメント>

濃厚なチーズクリームとホワイトチョコレートが相性抜群！丸山珈琲のスペシャルティコーヒーと合わせて楽しみたいです。軽井沢を感じるような爽やかなパッケージも可愛らしく、夏の土産と重宝します。

SPECIAL INTERVIEW

チョコレートジャーナリスト市川歩美さんに聞く「ワールドチョコレートデー」とは



---市川さんが「ワールドチョコレートデー」を知ったきっかけは？

数年前になります。SNSで繋がっている海外のフォロワーさんからメッセージをもらったのがきっかけです。7月7日に「Happy World Chocolateday!」というメッセージが送られてきて、Instagramでハッシュタグをチェックしてみると、たくさんのチョコレートの写真が投稿されていました。海外ではこんなに盛り上がっているのか！と驚き、すぐに関連記事を書きました。

---海外の「ワールドチョコレートデー」では、どのような楽しみ方をしていますか？

自宅でチョコレートケーキを作ったり、家族でチョコレートを食べながら記念撮影してSNSに投稿したり、チョコレートを思い思いに楽しんでいます。チョコレートがテーマの映画を見るなど、チョコレートのことならなんでも！いつもはダイエットで甘いものを控えている人も、“自分を甘やかす日”としてお気に入りのチョコレートを食べて楽しんでいます。あとは、チョコレートの作り手やブランドも「ワールドチョコレートデー」には発信に力を入れます。夏限定品の発売やフェアを開催して、チョコレートを盛り上げています。

---市川さんは、日本で「夏こそチョコレート」と提唱されていますが、なぜですか？

夏も美味しいチョコレートがたくさんあるのに、日本では「チョコは秋冬のもの」という固定観念がかなり強くあると思うんです。日本もそうですが、世界的にも気温があがる夏は、チョコレートの消費量が下がります。7月7日の「ワールドチョコレートデー」をきっかけに、夏のチョコレートを楽しむ方が広がることは、チョコレート業界はもちろん、カカオ生産国の農家、生産者さんへの貢献につながり、SDGsを考える上でメリットがあります。この日は、地球や環境に優しいソーシャルグッドな商品を選んで楽しむというのもいいですね。

---夏におすすめのチョコレートや楽しむポイントやおすすめを教えてください！

みなさん、見逃しているかもしれませんが、実は夏だからこそおいしい限定チョコレートがたくさんあります。例えば、夏といえばのチョコミント、冷やして食べるとおいしいチョコレートや柑橘系フレーバーで作ったさっぱりとしたチョコレートなども。夏限定の冷たいチョコレートドリンクやパフェ、デザートも見逃せません。渋谷スクランブルスクエアにはおいしい夏チョコ、夏チョコデザートが揃っています。夏チョコアンテナをたてて出かけると、新しい発見があると思いますよ！

市川 歩美（イチカワ アユミ）／チョコレートジャーナリスト



チョコレートに特化したジャーナリスト・コーディネーター。「チョコレートジャーナリスト」として、ラジオ、TV、経済媒体からラグジュアリー誌まで、あらゆるメディアで「チョコレートのいま」を伝えます。「ショコラコーディネーター」としては、番組・記事の総合監修、チョコレート（ブランド）とメディアのコーディネート、コンサルティング、商品プロデュースも行います。バックグラウンドは放送局での長い経験。5歳の頃からチョコ愛好家の筋金入りで、チョコレートジャーナリストも、ショコラコーディネーターも日本唯一の仕事です。

※本リリースに記載している表示価格は、標準税率 10%(軽減税率対象商品は 8%)の消費税を含んだ税込み価格です

<渋谷スクランブルスクエア 概要>

名称：渋谷スクランブルスクエア／SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE
事業主体：東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)
所在：東京都渋谷区渋谷 2 丁目 24 番 12 号
用途：事務所、店舗、展望施設、駐車場など
延床面積：第Ⅰ期(東棟)約 181,000 m²、第Ⅱ期(中央棟・西棟)約 96,000 m²
階数：第Ⅰ期(東棟)地上 47 階 地下 7 階、
第Ⅱ期(中央棟)地上 10 階 地下 2 階、(西棟)地上 13 階 地下 5 階
高さ：第Ⅰ期(東棟)約 229.7m、第Ⅱ期(中央棟)約 61m、(西棟)約 76m
設計者：渋谷駅周辺整備計画共同企業体
※(株)日建設計、(株)東急設計コンサルタント、(株)JR 東日本建築設計、
メトロ開発(株)
デザイナー：(株)日建設計、(株)隈研吾建築都市設計事務所、(有)SANAA 事務所
運営会社：渋谷スクランブルスクエア(株)
※東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)の 3 社共同出資
開業：第Ⅰ期(東棟)2019 年 11 月 1 日
第Ⅱ期(中央棟・西棟)2027 年度
URL：<https://www.shibuya-scramble-square.com>



▲渋谷スクランブルスクエア外観

<本件に関する報道関係者さまからのお問合せ先>
渋谷スクランブルスクエア PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)
担当：岡山 (070-3315-4410)、蟹江 (080-3438-6047)、矢野 (080-7934-3745)
E-mail：scramble_square_pr@ssu.co.jp