



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2026年7月17日

ザ スtrings 表参道

大人気お菓子メーカーと初のコラボレーション

【ロッテ × ザ スtrings 表参道】

人気お菓子でパフェづくりに挑戦！夏休み限定

「お菓子の秘密講座&リトルパティシエ体験」開催

開催場所: ザ スtrings 表参道 / 開催日: 2026年8月15日(土)、8月24日(月)

ザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 宮田宏之)では、夏休み期間中の2026年8月15日(土)と8月24日(月)の2日間、大人気お菓子メーカー「LOTTE(ロッテ)」と初のコラボレーションによるスペシャルキッズイベントを開催いたします。本イベントでは、ロッテのお菓子づくりスペシャリストをお招きし、ロッテの「チョコレートについて」や「サステナブルな活動について」を楽しくレクチャーします。さらにザ スtrings 表参道のパティシエと一緒に、ロッテの長年愛され続けるお菓子を使用して、ご自宅でも再現できる本格パフェづくりに挑戦していただきます。お菓子やスイーツのプロに学ぶ特別な体験は、夏休みの自由研究にもぴったりの内容です。「美味しい」と「学び」が詰まった、親子で思い出に残るひとときをお楽しみください。



・ロッテのお菓子づくりスペシャリストによる、「お菓子の秘密講座」

多くの人々から長年愛され続けるロッテのお菓子について、お菓子づくりのプロが直接子どもたちにレクチャーいたします。チョコレートがどのように作られるか、またロッテが取り組む「サステナブルな活動について」までを楽しく、分かりやすく解説。お子様の知的好奇心を刺激し、夏休みの自由研究としてもおすすめの充実した食育内容でお届けいたします。

・ザ スtrings 表参道のパティシエと一緒に「リトルパティシエ体験」

チョコレートやサステナブルな活動について学んだあとは、当館の華やかなスイーツを手掛けるパティシエと一緒に、ロッテの人気お菓子を贅沢に使用したオリジナルの本格パフェづくりに挑戦していただきます。パフェグラスの中にお好みの味のベースを作り、プロから美しく仕上げる盛り付けのコツを直接伝授。さらに、ご自宅でも再現できるレシピをお持ち帰りいただけるため、イベント後も繰り返しパティシエ気分をお楽しみいただけます。

・リトルパティシエ体験後は、華やかな会場で親子ランチ・カフェタイム

特別な体験の後は、親子でランチ・カフェタイムをお楽しみいただけます。午前中からスタートする第一部では、シェフが腕を振るうスペシャルランチをお届け。デザートには、お子様は自分で作ったパフェをお召し上がりいただき、親御様にはパティシエ特製のスイーツを贅沢にのせたデザートワゴンをご用意し、好きなだけ味わっていただけます。お昼過ぎからスタートする第二部では、体験後にお子様は自分で作ったパフェを、親御様はデザートワゴンにのった贅沢スイーツとともにカフェタイムを満喫いただけます。

そのほか、イベントの思い出を残せる修了証および記念フォトプレゼントや、お家に帰ってもうれしいプチギフトもご用意した盛りだくさんな内容です。「美味しい」パフェづくりと、お菓子を通して食について「学ぶ」、充実の食育体験が叶うこの夏限定のスペシャルイベント。ザ スtrings 表参道で親子一緒に笑顔あふれる特別なひとときをお過ごしください。

■ <ロッテ × ザ スtrings 表参道>「お菓子の秘密講座&リトルパティシエ体験」概要

【ご予約・お問合せ】03-5778-4566(レストラン直通)

HP: <https://www.strings-group.jp/omotesando/event/kids-cooking-event.html>

【開催日】2026年8月15日(土)、8月24日(月) *申し込み締切:各日 開催5日前

【開催場所】ザ スtrings 表参道内 3F「パークアベニュー」

【開催時間】・第一部:10:30~13:00(受付:10:20~ 3F「パークアベニュー」前)

・第二部:14:30~16:30(受付:14:20~ 3F「パークアベニュー」前)

【料金】・第一部:親子2名一组あたり ¥14,000

*追加 大人1名あたり ¥6,800/子ども1名あたり ¥7,200

・第二部:親子2名一组あたり ¥9,500

*追加 大人1名あたり ¥3,500/子ども1名あたり ¥6,000

リトルパティシエ体験料(コックコート貸出し)、お食事・お飲み物、修了証、記念フォト、プチギフトを含む

※すべて税サ込

※キャンセル料は以下の通り申し受けいたします

当日:100%、前日:50%、2日前:30%

【参加対象】6歳~12歳のお子様とその保護者の方

【定員】各回お子様の参加人数 20名まで

※申し込み締め切り時点で参加が7組に満たない場合は開催中止とさせていただきます。

その場合は開催5日前にメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

【スケジュール】・第一部

10:30~10:50 お菓子の秘密講座

10:50~11:30 リトルパティシエ体験

11:30~11:45 修了証配布、記念フォト撮影

11:45~13:00 ランチタイム

・第二部

14:30~14:50 お菓子の秘密講座

14:50~15:30 リトルパティシエ体験

15:30~15:45 修了証配布、記念フォト撮影

15:45~16:30 カフェタイム



ロッテのお菓子を使用した
パフェづくりに挑戦



リトルパティシエ体験



会場「パークアベニュー」

<お食事メニュー>

・第一部

お子様:お子様ランチプレート、お子様が作ったパフェ

親御様:4品ランチコース(前菜・スープ・メインディッシュ・デザート)、カフェ付き

・第二部

お子様:お子様が作ったパフェ

親御様:スイーツプレート、カフェ付き

■ ロッテ お菓子づくりスペシャリスト プロフィール



株式会社ロッテ サステナビリティ推進部 食育推進課
山田 麗(やまだ うらら)

「ロッテのお菓子を使って、楽しく学びのある時間にできればと思います。宜しくお願いいたします。」

【経歴】

2017年 株式会社ロッテ入社。中央研究所 チョコビス研究部にて、ガーナ・コアラのマーチ・トッポをはじめとするチョコレート品質開発を担当したのち、2026年よりサステナビリティ推進部 食育推進課に所属。現在は、お菓子を使った学びの機会を開発・提供する食育推進活動を担当している。

お口の恋人

LOTTE

＜株式会社ロッテ＞ <https://www.lotte.co.jp/>

■ ザ スtrings 表参道について

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただけるデザイナーズチャペルと、ニューヨークと東京が融合した洗練された4つのバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設です。

公式サイト：<https://www.strings-group.jp/omotesando/>



【ザ スtrings 表参道 製菓 料理長】高橋 祐二

幼い頃からものづくりが好きで、無限に広がるお菓子の世界に飛び込む。

調理師専門学校を卒業後、ザ・キャピトルホテル 東急にて5年間ベーカリーにてパン・製菓の基礎を学ぶ。その後、ザ・リッツ・カールトン東京ではジュニアスーシェフとして活躍。

2017年5月 ザ スtrings 表参道の製菓 料理長として就任し、季節や素材の味を活かすことはもとより、フォルムやシルエットにも重きを置き、器選びからこだわりをもって、誰もが楽しめるエンターテインメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。

