

報道関係各位



今年も自由が丘にハワイの波がやってくる！
青く広がる海と空、風を感じるリゾート気分を五感で楽しもう！
「ALOHA！ハワイアン・スイーツ2017」開催
＜2017年7月7日(金)～8月31日(木)＞



スイーツのテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」では、“ハワイ”をテーマにした夏ならではの期間限定イベント「ALOHA！ハワイアン・スイーツ2017」を2017年7月7日から8月31日まで開催します。

誰もが思い浮かべる南国リゾートの代表格であるハワイは、日本との縁も深く、1868年に初めて日系移民がその地にたどり着いてから150年近く経ちます。ハワイへの国外からの観光客は日本が第1位であるほど、私たちにとって最も馴染みの深いリゾートであると言えます。

また、自由が丘の街には「ヒロストリート」という通りがあったり、早くから「ロミロミ」（ハワイ式マッサージ）が展開するなど、ハワイブリークが多く根付いています。

本企画では、スーパー・パティシエ達が創作した“ハワイ”をイメージした彩り華やかなリゾートテイストあふれる、暑い夏こそ楽しみたい限定スイーツが揃います。また、期間中はパーク内にはハワイアンミュージックが流れ、スタッフは「アロハ！」の挨拶とアロハシャツの着用とともに、誰にも喜びを与えるおもてなしの心、“アロハ・スピリッツ”でお客様をお迎えします。

また、自由が丘のハワイ関連ショップ等と連動した「MAHALO！自由が丘ハワイアンフェスタ」も開催。毎年好評につき10回目となり、自由が丘の街の活性化への貢献を目指します。

＜後援＞ハワイ州観光局

期間限定メニュー「ALOHA！ハワイアン・スイーツ」

スイーツフォレストが誇るスーパー・パティシエ達が常夏のリゾート・ハワイをイメージし、トロピカルフルーツをふんだんに使用し華やかに仕上げたひんやり冷たいスイーツが登場します。

ココナッツオイルや今年人気急上昇中の青いお茶「バタフライピー」をジュレにして使用したオリジナルパフェや、ハワイのビーチを表現したクレープ・デセールを始め、マンゴー、パイナップルなどハワイを連想させる素材をふんだんに使用した、夏を満喫できるオリジナルスイーツが揃います。
(メニュー詳細は別紙をご参照ください。)



スペシャルイベント『MAHALO！自由が丘ハワイアンフェスタ』《7月29日(土)～8月6日(日)》

ハワイアンレストラン「アイランズカフェ」、カルチャーセンター「よみうりカルチャー自由が丘」を始め、自由が丘のハワイ関連ショップ、スクールなどと連動した、スペシャルイベントを開催します。

大人はもちろんキッズ（ケイキ）達も参加しての「フラショー」や、ハワイバンドやウクレレの生ライブを実施予定です。
(2階中央デッキ ※雨天の場合は中止の場合あり)

※詳細は直接お問い合わせください。



自由が丘スイーツフォレスト施設概要

◆住所：東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F～3F

◆営業時間：「スイーツの森」ゾーン/10：00～20：00（年中無休）「スイーツセレクト」ゾーン/店舗により異なる

◆アクセス：東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 ◆HP：<http://www.sweets-forest.com>

「自由が丘スイーツフォレスト」お客様お問い合わせ電話番号 TEL03-5731-6600

本件に関するお問い合わせ「自由が丘スイーツフォレスト」プロモーション担当

ピーアールコンビナート株式会社 井上・高野・長江 TEL. 03-3263-5621/FAX. 03-3263-5623



メルシークレープ「クレープハワイアン」

Crepes with Tropical fruits

920円 (税抜)

※1日15皿限定 ※スイーツフォレスト限定

**マンゴージュレ&ココナッツアイス&
フロズンフルーツで常夏のハワイへ!**



カスタードクリーム、生クリームを包み込んだ自慢のもちもちのクレープに、ココナッツアイスとヤシの木をかたどったビスキュイをトッピング。さらにマンゴージュレ、フロズンフルーツ(マンゴー、ラズベリー、ブルーベリー)を贅沢に飾り、パイナップルソースで仕上げます。

ひんやり冷たいマンゴージュレとココナッツアイス、フロズンフルーツで夏にこそお楽しみいただける一皿に。光り輝くジュレとソースで、ハワイのビーチの波間をイメージした、爽やかな夏限定クレープの登場です。

HONG KONG SWEETS 果香

「シノワボウル〜ハワイアン〜」

Asian Parfait

680円 (税抜) ※スイーツフォレスト限定

**ビューティー素材たっぷり!
美活なサマー・アジアパフェ**



ココナッツオイルをまとわせたパイナップル、ココナッツ寒天、白きくらげ、ココの実、山粉圓(サンフンウェン)、マンゴースソース、抹茶アイス、バタフライピーのジュレで人気の「シノワボウル」をハワイアンバージョンに。

ココナッツとトロピカルフルーツのハーモニーを始め、様々な食感や味わいがお楽しみいただけます。

楊貴妃も愛した「白きくらげ」、海外セレブ愛用のスーパーフード「ココの実」、アンチエイジング&美白にいいと言われる「バタフライピー」など健康と美容にいい素材を贅沢に使用した、大人女子のためのビューティスイーツです。

ベリーベリー

「ココマンゴーベリー」

Coconuts mousse & Mangopudding & Berry

520円 (税抜) ※スイーツフォレスト限定

**ベリー・ココナッツ・マンゴーのハーモニー
夏の彩りが鮮やかなグラススイーツ**



なめらかなマンゴープリンに、ココナッツムースと自家製ベリーソースを重ね、フレッシュベリーで飾りつけ。濃厚なマンゴーとココのある甘さのココナッツを、ベリーの甘酸っぱさが引き立てます。

黄色・白・赤の鮮やかな色のコントラストでハワイをイメージした、見た目にも鮮やかな、ベリースイーツ専門店ならではの夏限定スイーツです。

ミキシンミクスリーム

「ハワイアンフルーツ ミクスリームワッフル」

Icecream(Mango, pineapple, Banana) & Waffle

667円 (税抜) ※スイーツフォレスト限定

**トロピカルフルーツを贅沢に!
練乳とのハーモニーがたまらないアイススイーツ**



マイナス20度に冷えた大理石の上で、ミルクアイスにマンゴー、パイナップル、バナナをミキシングし、自家製のもちふわのワッフルを添え、練乳をかけて仕上げました。

甘酸っぱいマンゴーとパイナップルトロピカルフルーツとミルクレーンな練乳とバナナが絶妙な味わいのハーモニーに。

どこを食べてもトロピカルフルーツを味わえる夏限定のアイスと、出来立てもちふわワッフルのコラボレーションをお楽しみください。