

報道関係各位

旬のみずみずしい白桃を贅沢に使用したスイーツが勢ぞろい♡

『夏のスイーツ・ジャポネ～白桃～』

期間限定で開催

<2021年7月10日（土）～8月中旬（予定）>

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、旬の国産の白桃にスポットを当てた、夏の期間限定イベント「夏のスイーツ・ジャポネ～白桃～」を2021年7月10日～8月中旬まで開催します。



「自由が丘スイーツフォレスト」が誇るスーパー・パティシエ達が“季節の訪れを実感できる、日本のスイーツ”をテーマにオリジナル開発した企画の第3弾として、まもなく旬を迎える“白桃”の限定スイーツが登場します。

初夏から盛夏にかけて旬を迎える桃は、優しい甘みと上品な香り、みずみずしいフレッシュな食感が魅力のプレミアムな果物。毎年“白桃スイーツ”は、女性を中心に高い人気を誇ります。

今年は、2玉分の桃を贅沢に使用したプレミアムなかき氷や、半分丸ごと使用したクレープやオリジナル和風ピーチメルバ、ゴロゴロ大きめカットの桃が1玉分も使用されたパフェなど、全6種揃います。今年は洋だけでなく和のスイーツもご用意しています。「自由が丘スイーツフォレスト」で、日本の季節の訪れが実感できる、旬の白桃スイーツをぜひご堪能ください。

※写真はイメージです。掲載内容は予告なく変更になる場合があります

スイーツのテーマパーク「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2F

◆営業時間：11時～19時（7/8現在、コロナの影響で時間短縮中/通常は10時～20時）

◆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」PR事務局（株式会社サステナブル内）担当：金村、森
TEL：03-6276-3880 FAX：03-3376-6663 E-Mail：sweetsforest-pr@sustainable.co.jp

メルシークレープ
「ココピーチ」Crepe of Peach & Coconut
¥891 (税抜) / ¥980 (税込)自由が丘
スイーツ
フォレスト
限定発売ジュシーな旬の桃を半玉も贅沢に！
大人の極上クレープ・デザート1日10皿
限定

メルシークレープ自慢のもちもちのクレープ生地でカスタードクリームを包み、フレッシュな旬の白桃を贅沢に半玉分使用し、ココナッツミルク、バニラアイス、生クリーム、フランボワーズ、白ワインのジュレを合わせて仕上げます。白桃の上品な甘みと、コクのあるココナッツミルクのハーモニーに、甘酸っぱいフランボワーズとさわやかな白ワインのクラッシュゼリーがアクセントとなり、味わいを一層引き立てます。

みずみずしく香り高い桃を様々なマリアージュでお楽しみいただける、贅沢な限定デザートです。

スイーツカフェGOLGO

「ふわもこかき氷～白桃スペシャル～」

FUWAMOCO ～peach～
¥1545 (税抜) / ¥1700 (税込)自由が丘
スイーツ
フォレスト
限定発売芳醇な白桃の果肉とシロップに
2玉分も白桃を使用！！
旬の美味しさを贅沢に1日5杯
限定

ふわふわのかき氷に、とろける食感のミルクィなエスプーマの練乳クリームを重ね、果肉入り自家製桃シロップ、大きくカットした白桃をたっぷり合わせます。なんと、2玉分の白桃を贅沢に使用します。

食べ進めていくと練乳クリームとこだわりの桃シロップが氷に染み込んで一体化していき、まるでパフェのような味わいに。

旬の桃の上品な甘みが口いっぱい広がる、桃スイーツ好きにはたまらない、プレミアムなスイーツかき氷です。

自由が丘
スイーツ
フォレスト
限定発売スイーツカフェGOLGO
「ももたっぷり贅沢パフェ」Parfait ～Peach～
¥1455 (税抜) ¥1600 (税込)1日5杯
限定桃を丸ごと一玉分！
贅沢にほおぼる、
桃づくしのプレミアムパフェ

旬の白桃を丸ごと一玉分使用。オリジナル白桃ソースをからめ、あふれんばかりに盛り付けた大きめカットの桃のタワーの中には、生乳仕立てのフロム蔵王ソフトクリーム、果肉入り桃シャーベット、桃のコンポートが合わせられています。

桃のジュシーで香り高い美味しさと、濃厚ながらさわやかな味わいのソフトクリームは相性抜群で、優しいハーモニーがお楽しみいただけます。

桃の美味しさを贅沢に、ダイレクトに、最後の一口まで存分に堪能いただける、プレミアムな限定パフェです。

京都大原三千院畔 玄印
「わた雪ピーチメルバ」
MOCHI Peach Melba
¥901 (税抜) ¥1000 (税込)



旬の白桃を贅沢に半玉使用！
もっちりとろける口どけの
進化系・和洋スイーツ



1日5皿
限定

クリーム仕立ての白桃餡を滋賀羽二重で優しく包み込み、自家製の白桃コンポート、バニラアイス、オリジナルの3種のベリーソースを重ね、食感のアクセントにナッツを飾り仕上げます。

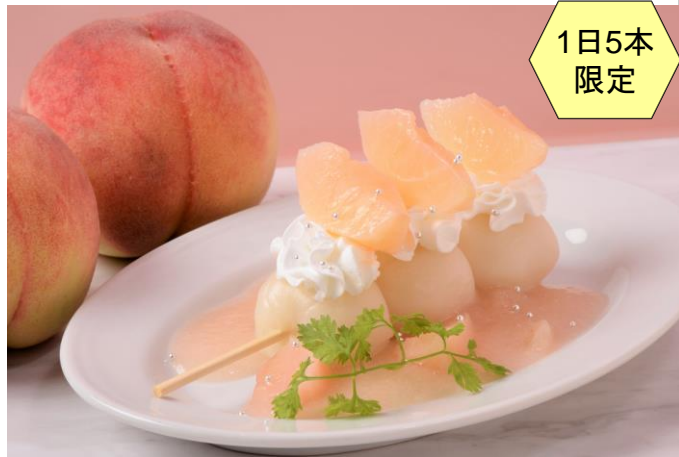
もっちり柔らかな生地とクリーミーな白桃餡のふっくらとろける口どけ、桃の優しい甘み、濃厚なバニラ、甘酸っぱいベリーソースが奏でるハーモニーが口いっぱいに広がります。

玄印代表スイーツの一つである「千のわた雪」と旬の白桃を合わせ、ピーチメルバをアレンジした、和菓子専門店ならではのグラデーション。美しく華やかな和スイーツ・デセールが登場です。

京都大原三千院畔 玄印
「フルーツ団子～白桃～」
DANGO peach
¥318 (税抜) ¥350 (税込)



新感覚フルーツなお団子に
白桃が仲間入り！
美味しい♡カワイイ♡もっちりきゅん♡



1日5本
限定

こしを残したもちもち食感が自慢のお団子に、白桃のコンポート、自家製の白桃果肉入りソース、ホイップクリームをトッピングして仕上げます。

優しい桃色と、白桃の上品な甘みと香り、もちもちのお団子のコントラストをお楽しみください。



京都大原三千院畔 玄印
「白桃ヨーグルト餅」
MOCHI ~Peach & Yogurt~
1個/¥216 (税込) 3個入/¥600 (税込)

ピンクのカワイイ大福♡
おうちスイーツにもオススメ♪

もちもちの大福に、白桃あんどヨーグルトクリームを包み込みました。

冷やしてお召し上がりいただくと、白桃の上品な甘みとヨーグルトのさっぱりした酸味が絶妙なバランスで口いっぱい広がる、洋風もちです。