

KAIRAN GOGAI FOOD THEME PARK OF NAMCO



**パティシエ
ステージ1&2**

Patisserie
大山栄蔵

日本を代表するスーパーパティシエたちによる“出来たて、作りたて”のスイーツが楽しめるエキジビションスペース。「マルメゾン」の大山栄蔵氏をはじめ、超有名なパティシエたちが期間ごとに次々と交代で登場。



ル・スフレ

できあがって30秒ほどでしぼんでしまうという儚い宿命の「スフレ」。しかしその夢さゆえの繊細さと上品な味わいから糧を生み出した永井氏。“神様の作るスフレ”を体験しないデはない。

Patisserie
永井春男



シリアルマミー

「パンベルデュ」のヒット以来、独特のユニークな発想でキュートなお菓子を生み出し、幅広い層から支持を得ている篠直余氏。パティシエを志すほどのオリジナルテイゼれる創作洋菓子がスラリと並ぶ。

Patisserie
篠直余



くりーむはらす

札幌発のソフトクリームとジェラートの専門店。新鮮な北海道産の牛乳と生クリームをふんだんに使った「牛乳パニラ」はここだけのオリジナル。この「牛乳パニラ」をベースにした「スイーツソフト」は人気のメニュー。

Patisserie
坂本栄次郎

NEW OPEN!

話題のスイーツ専門店12店がフィーチャー!!
スイーツの街として名高い自由が丘に、
新たなお菓子の殿堂現わる!

**「自由が丘スイーツフォレスト」が
11月21日にOPEN!**



ファンタジックな森の中で、スーパーパティシエたちが腕によりをかけて作り上げた“絶品スイーツ”をいつでも満喫できるとてもハッピーでエキサイティングな空間。「自由が丘スイーツフォレスト」から新たなムーブメントが起こる!!



**ネオンティング
ルーム**

Patisserie
村田篤信

和風甘味を現代流にアレンジしたジャパニーズスイーツカフェのオーナー、村田氏による創作甘味。生姜蜜豆やきび餅串団子など、新しい表情をした和の素材との出会いも楽しみの一つ。ナンジャタウンの「あげばんあいす」も好評!



Q.E.D.パティスリー

Patisserie
板橋恒久

元々はフレンチのシェフとして、フランスの四つ星レストラン「ホテル・ド・クリヨン」でデザート部門を担当していた板橋氏。独自のアレンジを加えたこだわりの皿盛りデザートを楽しめる。

～テーマゾーン～ スイーツの森 スイーツセレクト ～プロショップゾーン～



**オリジーンズ
・カカオ**

Patisserie
川口行彦

日本で初めてのチョコレートの専門店「和光チョコレートショップ ルショウ」を立ち上げた、日本のショコラティエの先駆者である川口氏によるショコラショップ。奥深いショコラの世界を心ゆくまで堪能できる。



**プラチノ
自由が丘テラス**

Patisserie
梅澤佳代

イタリア料理の老舗「ラ・コロナ」、リストラシテマニのシェフパティシエを経て、'90年に洋菓子店「プラチノ」を開店。ティラミス、スコットなど田勢氏の作り出すイタリアンスイーツの人気は爆発的だ。



**クオカショップ
自由が丘**

Patisserie
斎藤賢治

NYスタイルのマフィンの製作販売から、大人気のパン教室「Bread on Bread」主催と、幅広い活躍でつねに女性たちから熱い注目を浴びている梅澤氏によるパニスーツのカフェレストラン。パン教室も併設されている。

パティシエショーレビュー

スーパーパティシエのプロデュースによる、季節や食材をテーマとしたメニューを販売するショップ。こちらも期間ごとにパティシエが交代で登場する。オープニングは、「エモーション」の製菓長、桜井淳子氏によるスイーツの祭典。



田勢克也



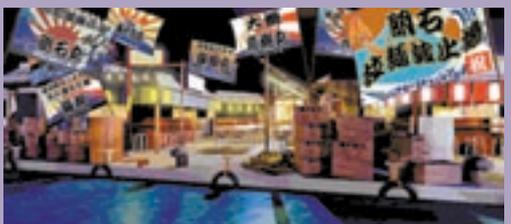
梅澤佳代



斎藤賢治

その圧倒的な品揃えでインターネットショッピングでも好評を得ている製菓、製パンの材料ショップ。食材だけでなく、プロのパティシエたちが使う機材も揃っていて、“作る”ことへの興味がムクムク湧いてくる。

**全国有カレー店 VS 瀬戸内ラーメン店
12月5日(金)、「マイカル明石」に
ラーメンのテーマパーク
「明石ラーメン波止場」がオープン!**



全国の有力店4店と瀬戸内ラーメン店4店で味を競う、ラーメン対決の場「明石ラーメン波止場」がオープンする。ディティールにこだわって、昭和中期の明石港をイメージしたパーク内は雰囲気バツグン! ココは、ラーメンを五感で楽しめるエンターテインメント空間だ!

**11月1日より
ナンジャタウン「アイスクリームシティ」に
冬に食べる“あったかアイス”が登場!**





プリンをかぼちゃプリンにアレンジしたボリューム満点の東京店オリジナルメニュー。

天文館むじやき
プリン白熊



濃厚なバニラに熱々のベリーソースをかけたクープ。ドイツでは、チョコやフルーツのホットソースをかけるクープは冬の定番。

**ショラー
ロードグリュツェ**



東京初登場の沖縄特産「ちゅらいも」とうべ(紫いも)のアイスクリームとマロンクリームに甘露煮の栗をのせて甘デューに。

ちゅらいもDip



韓国の伝統的なドリンク「スジョンガ」のピンスにあっあつのアップルパイとミスカル、フルーツをトッピング。

梁の家
アップルパイピンス



伸びるアイス、ドンドルマに使われている「サレップ」と牛乳で作る体の芯からあったまるホットドリンク。

**オリエンタルの青い月
サレップ**



手焼きのあつあつワッフルに長野県産のアイスクリームとマロンクリームをのせたあったかアイス。

**オーベルジュ・ドゥ・ピゲ
ワッフルアイス**

北海道の人気店「山下館」で話題の、新鮮な牛乳、自然卵、ブラウンシュガー、自家製ヨーグルトなど素材にこだわった「かちかちばふえ」をはじめ、馬刺のアイスなど新作カップアイスが続々登場。

ご当地カップアイス博物館
かちかちばふえ 他

創業嘉永6年、秋田の老舗醸造元「安藤醸造元」の醤油を使ったソフトクリームが登場。

ご当地ソフトクリームBar
元祖醤油ソフトクリーム