



メインキャラクター
クッキー

デザートが大好きな妖精。
あたまに乗せた魔法のコーヒーカップの
ちからで全国各地から極上のデザートを
見つけ出すことができる。



■ナムコ「チームナンジャ」のプロデュース施設について

ナムコの企画設計集団「チームナンジャ」は、2001年にオープンした『横濱カレーミュージアム』のプロデュースに始まり、ラーメン、餃子、ご当地麺、スイーツなど次々に新しいテーマを提案し、全国で19カ所のフードテーマパークを手掛け、その全施設が年間100万人以上の高い集客力を発揮し、人気を博しています。

さらに、2005年7月には、ナムコ・ナンジャタウン内に日本初のヒーリングパーク「りらくの森」を開設し、新たなテーマパークの可能性を追求しています。

「名古屋デザートフォレスト」のオープンにより、ナムコ「チームナンジャ」のプロデュース施設は全国で21カ所となります。

No.	施設名	場所	開業時期	店舗数	床面積	初年度集客数	事業主体/母体施設
1	横濱カレーミュージアム	横浜市	2001年 1月26日	13店舗	約1,600㎡ (約484坪)	168万人 (実績)	(株)マタハリー PIA STATION
2	ラーメンスタジアム	福岡市	2001年 12月15日	9店舗	約1,600㎡ (約484坪)	172万人 (実績)	エフ・ジェイ都市開発(株) キャナルシティ博多
3	池袋餃子スタジアム	豊島区	2002年 7月19日	24店舗	約2,475㎡ (約749坪)	218万人 (実績)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
4	なにわ食いしんぼ横丁	大阪市	2002年 7月20日	20店舗	約1,500㎡ (約456坪)	192万人 (実績)	大阪ウォーターフロント開発(株) 天保山マーケットプレース
5	アイスクリームシティ	豊島区	2003年 7月18日	9店舗	約660㎡ (約200坪)	254万人 (実績)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
6	浪花麺だらけ	大阪市	2003年 10月7日	11店舗	約1,270㎡ (約384坪)	303万人 (実績)	南海電気鉄道(株) なんばパークス
7	自由が丘スイーツフォレスト	目黒区	2003年 11月21日	12店舗	約1,413㎡ (約428坪)	230万人 (実績)	岡田不動産(株) ラ・クール自由が丘
8	明石ラーメン波止場	明石市	2003年 12月5日	8店舗	約1,200㎡ (約370坪)	300万人 (実績)	(株)マイカル マイカル明石
9	浪花餃子スタジアム	大阪市	2004年 2月20日	10店舗	約1,177㎡ (約356坪)	162万人 (実績)	(株)ナムコ OSビル
10	津軽ラーメン街道	青森県	2004年 2月27日	6店舗	約886㎡ (約262坪)	120万人 (実績)	五所川原街づくり(株) エルムの街ショッピングセンター
11	東京シュークリーム畑	豊島区	2004年 7月23日	7店舗	約1,023㎡ (約310坪)	245万人 (実績)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
12	札幌ら～めん共和国	札幌市	2004年 10月1日	9店舗	約1,320㎡ (約400坪)	219万人 (実績)	札幌ターミナルビル(株) 札幌エスタ
13	桑名ら～めん街道	桑名市	2004年 11月26日	9店舗	約1,126㎡ (約341坪)	120万人 (実績)	(株)マイカル マイカル桑名
14	神戸スイーツハーバー	神戸市	2004年 12月3日	22店舗	約2,847㎡ (約863坪)	346万人 (実績)	(株)ジオ・アカマツ(運営管理) ビーズキス
15	東京パン屋ストリート	船橋市	2005年 2月24日	8店舗	約1,000㎡ (約300坪)	300万人 (実績)	三井不動産株式会社 TOKYO-BAYららぽーと
16	名古屋麺屋横丁	名古屋市	2005年 2月25日	7店舗	約1,006㎡ (約304坪)	120万人 (実績)	京楽栄開発(株)(運営管理) サンシャイン栄
17	函館 湯の川温泉ら～めんブギ	函館市	2005年 6月3日	6店舗	約647㎡ (約197坪)	50万人 (見込)	(株)湯の川観光ホテル 湯の川観光ホテル
18	ヒーリングパーク 「りらくの森」	豊島区	2005年 7月15日	8店舗	約693㎡ (約210坪)	30万人 (見込)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
19	宇都宮餃子共和国	宇都宮市	2005年 7月30日	12店舗	約1,320㎡ (約400坪)	100万人 (見込)	(株)大日商事 カルマーレ宇都宮
20	福岡 デザートフォレスト	福岡市	2005年 8月2日	3ゾーン 500種	約831㎡ (約251坪)	100万人 (見込)	(株)ナムコ ナムコ・ワンダーパーク ホークスタウン
21	名古屋デザートフォレスト	名古屋市	2006年 3月28日 (予定)	3ゾーン 300種	約765㎡ (約232坪)	100万人 (見込)	(株)ナムコ イオンコア・ドーム前ショッピングセンター

イベントゾーン《スイーツマルシェ》

スイーツマルシェは全国各地の名店から厳選してお取り寄せした約200種類の絶品デザートを、期間限定でテーマを変えながらご紹介するゾーンです。オープニングは「チーズケーキ」と「ロールケーキ」をテーマにご紹介いたします。



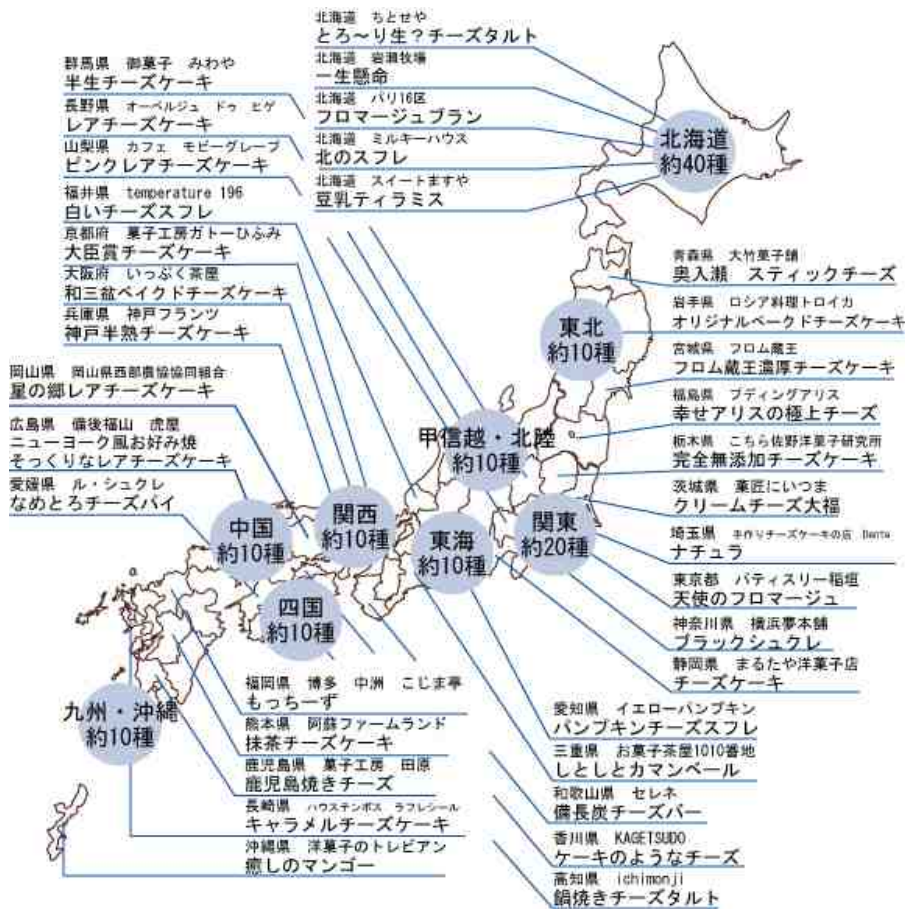
130 種以上のチーズケーキをご紹介 【チーズケーキ博覧会】

ショートケーキ、プリン、シュークリームと共に“スイーツ四天王”として絶大な人気を誇るチーズケーキ。お取り寄せサイトでも常に注目のスイーツとして紹介されています。そんなチーズケーキの魅力は多彩なバリエーションです。バイクドやレアと言ったよく耳にするものから、昨今は半熟、階層、和風、変わり種などたくさんの種類が登場し、チーズケーキに対する需要はますます増加の一途をたどっています。

今回デザートフォレストでは、そんなチーズケーキにスポットを当て、東京・大阪・福岡で開催された「チーズケーキ博覧会」のお客様の声に基づき、全国各地に数百種類以上あるチーズケーキの中から厳選した130種類以上のチーズケーキをご紹介します。チーズケーキ通にはたまらない逸品や、日本独自の和テイストチーズケーキ、驚くような食材との組み合わせや、見たこともないようなフォルムのユニークなチーズケーキなど日本のチーズケーキ文化を存分に体験いただけます。

130 種類以上のチーズケーキが名古屋に集結！

(マップに記載されているものはご紹介する商品のほんの一部です)



イベントゾーン《スイーツマルシェ》

70種類以上の芸術品をご紹介 【ロールケーキ博覧会】



昔から時代を超えて愛されているスイーツ、ロールケーキ。そんなロールケーキの魅力はパティシエの表現力の楽しさです。広げたスポンジ生地にクリームを敷きロール状に巻くといったシンプルな作り、それゆえにパティシエの個性とセンスが問われるスイーツの芸術品なのです。

今回デザートフォレストでは、全国各地にあるロールケーキを厳選し、「個性的なロールケーキ」をテーマに70種類以上をお取り寄せいたしました。老舗・名店が作る数量限定ロールケーキをはじめ、ご当地の食材を生かしたご当地ロールケーキ、素材へのこだわりや、ユニークな素材を使用するなどパティシエの個性を存分にご体験いただけます。

70種類以上の芸術品のほんの一部をご紹介します！

ロールケーキ博覧会では
連日完売の超人気ぶり



北海道 たまごチョコロール (スイートますや)

ふわふわロールの達人二橋氏が作る芸術品。採れたての卵を使ったふわふわのたまごロール生地で口溶けのよい濃厚な生クリームをロールし、風味豊かな特製チョコでコーティング。美味しさの秘訣はチョコの甘さと歯ざわり。

美味しさの秘密は手作業
で泡立てた生クリーム



北海道 ルーロ・オ・フリユイ (サン・ドミニック)

ホテルニドム製菓部顧問の経歴を持つ高須氏が作る芸術品。口を含むと溶けてしまう生クリームと5種類の果実をなめらかなスポンジ生地で包み込んだ。やさしい甘味と上質の口溶け感は気品すら漂う。

京都丹波産の上質な和栗
を使った本格モンブラン



岩手県 キャラメルもんぶらんロール (ロールケーキの花月堂)

店長の北田氏が絶対の自信を持って世に送り出した芸術品。意外とあっさりな和栗ペーストと程よい甘さのキャラメルクリームのバランスはまさに絶妙。お取り寄せサイトでもランキング1位に輝く大人気ロールケーキ。

現在お取り寄せサイト
でも入手困難の逸品



愛媛県 金太郎ロール (パンとケーキの店 Pao)

生地が非常に鮮やかな店長橋田氏のこだわりが感じとれる芸術品。抹茶とココアと木苺の味が楽しめるが、何かに特化した味ではなく、全体のバランスが保たれたどことなく懐かしい味わいがするロールケーキ。

午前中で完売してしまう
究極のロールケーキ



愛媛県 純生はちみつロールケーキ (ケーキハウスローザンヌ)

ケーキだけの為に養蜂場を作るほどのこだわりを持つ渡邊氏の究極の芸術品。生地、クリーム、スポンジに至るまでふんだんに使われる純正はちみつの繊細な甘さは、砂糖では絶対に表現できない、これぞまさにハチミツの宝石箱。

スイスロールを凌駕する
老舗が生んだイタリアン



山梨県 イタリアンロール (菓子処 清月)

70年以上の歴史を持つ清月の芸術品。コクのある程よい甘さの生クリームと、スフレのようなふんわりしっとりのスポンジ、そして表面に巻かれた卵の風味たっぷりのシュー皮にほんのり感じる“塩味”が甘さと旨さを引きだてる。

期間限定店舗《ゲストステージ》

「ゲストステージ」は店舗を丸ごと“お取り寄せ”し、職人のパフォーマンスとともに出来立てのデザートをその場で召し上がっていただけるゾーンです。デザートが出来上がるまでの工程も間近でご覧いただくことができ、まさに「観て・食べて・感動する」活気溢れるステージです。

大人気メロンパンを生み出した釧路の名店 『パン工房 どリーむ』名古屋初登場!!

デパートの物販イベントでは、わずか4時間足らずで用意した4,300個完売という驚嘆の大記録を打ち立てた大人気メニュー「北のメロン」。ゲストステージのオープニングは、そんなメロンパンを生み出した、北海道・釧路の大人気店『パン工房 どリーむ』を“お取り寄せ”します。北海道産の新鮮な牛乳や卵を使用するなど素材にとことんこだわっているのはもちろん、研究に研究を重ねたレシピで独特の美味しいパンを焼く、全国的に注目される有名店です。名古屋デザートフォレストでは、特に人気の3アイテムをお客様の目の前で作り、焼きたてでご紹介します。



北海道・釧路『パン工房 どリーむ』



北海道だから生み出すことができた『北のメロン』

全国にその名を知らしめた『パン工房 どリーむ』の超人気看板メニュー。

水を一切使用せず、卵と牛乳、そしてバターロール生地のご2倍以上のバターを使用した生地は、真綿のようにふわっとソフトな中面と、生地が締まってしっとりサクツとした表面に焼き上がり、噛みしめた時の絶妙のコントラストはまさに至福の味わい。

北海道産の新鮮な卵、アルカリ体質に改善された牛から搾取した「カウベルのイオン牛乳」を使用するなど、素材へのこだわりと、多段階発酵生地や独自の焼成温度コントロールなど製法へのこだわりが、この味わいの秘密。観て、食べて、感動してください。

ケーキのような生地とほんのり甘い
クリームチーズがベストマッチ



『クリームチーズ メロンパン』

北海道の牧場で作られたクリームチーズをふんだんに入れ込んだ人気メニュー。ほんのりとした甘味のふんわりソフトな生地とクリームチーズがベストマッチの一品。

甘さおさえたいターテイストの生地と
溶け出す生チョコはまさにスイーツ



『フォンダンショコラ メロンパン』

甘味を抑えたビターテイストの生チョコを練り込んだ生地と、割るととろ〜り溶け出す甘いチョコクリームのバランスは、もはやパンの域を越えスイーツのよう。

○関根寛文(セキネヒロフミ)氏

北海道・釧路に2000年、『パン工房 どリーむ』を開業後、瞬く間に地域人気No.1店に育て上げた敏腕オーナーシェフ。釧路唯一のパンチェーンで修行後、独立。素材の味わいを引き出す独自の製法が評判になり、パンのフードテーマパーク「東京パン屋ストリート(千葉県船橋市)」へ出店。こだわりのメロンパン「北のメロン」が一躍人気となった。わずか5年で全国のデパート催事への出店依頼が絶えない全国的有名店へと成長させた。



オーナーシェフ
関根寛文氏

レギュラーゾーン《アイスクリーム工房》

「アイスクリーム工房」は、全国各地に存在する独創的アイデアで産み出されたご当地カップアイス約 100 種類と、牧場直送や名物となっているご当地ソフトクリーム 12 種類を常時ご紹介するゾーンです。



季節を問わず手軽に入手することができる「ソフトクリーム」と「カップアイス」。どちらも普段もっとも身近に感じられるデザートです。しかし、全国には手軽に入手することができないアイスクリームがたくさん存在します。その代表例が牧場やドライブイン、観光地を中心に国民の“おでかけデザート”として広く根付いている「ご当地ソフトクリーム」や、1980 年代後半、各市町村の特色や特産品を生かした地域振興策を支援する「一村一品運動」の際に全国各地で生まれた「ご当地カップアイス」です。今回デザートフォレストでは、そんなご当地デザートにスポットを当て、全国各地に数百種類以上あるアイスクリームを厳選し、「美味しさと意外性」をテーマにお取り寄せしました。本来は、そこに行かなければ食べることができないソフトクリームや、各市町村が自信を持ってお勧めする個性豊かなカップアイスの数々をご体験下さい。

こんなものがアイスクリームに!? 全国ソフト&カップアイスクリームマップ

(マップに掲載されているものは取扱商品の一部です)



北海道
『かにアイス』
(ミッシュハウス)



宮城県
『牛タンアイス』
(風月堂)



埼玉県
『醬くりーむ』
(ユミ印)



北海道
『摩周ブルー』
(摩周湖のあいす)



沖縄県
『紅芋ソフト』
(ブルーシール)

