

東急フードショーエッジ(デリ)でしか買えない！
渋谷スクランブルスクエア限定デリ 10選 累計販売数を発表！
 ～販売数2万個突破のキムラミルク「渋谷あんぱん」など～

株式会社 東急百貨店



11月1日(日)に開業1周年を迎える渋谷スクランブルスクエア内の東急百貨店プロデュースショップ 東急フードショーエッジ(デリ)では、ここでしか手に入らないおいしさを楽しんでいただくため、各ショップの個性あふれる「渋谷スクランブルスクエア限定商品」を販売しており、多くのお客様に好評をいただいています。そこで、開業1周年を記念して人気の限定商品をこれまでの累計販売数とともに紹介します。※販売点数は2019年11月1日～2020年10月15日のおよその累計販売数です

東急フードショーエッジは「流行・話題性」「本物・本質」「機能性・利便性」にフォーカスした最先端な“食のエンターテインメント空間”としてオープンしました。日本初上陸となる3ショップをはじめ数々の新ブランドがあり、ライブキッチン、POP UP ショップ、イートインコーナーなどを備える多機能で新しいフードフロアです。

創業150年を迎えた木村屋總本店の新業態<キムラミルク>のふんわり食感のあんぱん「渋谷あんぱん」は、おやつはもちろん手土産にも愛用いただき22,300個を販売。日本初上陸の3ショップでも限定品を展開しており、ミシュランで5度星を獲得したティエリー マルクス氏のベーカリーショップ<ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー>の「クロワッサン」は21,100個、テイクアウト専門店として日本初上陸した台湾料理<参和院>の見た目もかわいい揚げ饅頭「パオはりねずみ」は17,000個、ハワイで人気のヴィーガンカフェのデリショップ<ピースカフェ ハワイ>の「モチコチキン」は2,600個と、たくさんのお客様にご愛顧いただきました。

今後も東急フードショーエッジは、渋谷スクランブルスクエア限定商品をはじめ、渋谷の街に新しいおいしさを提供します。

■渋谷スクランブルスクエア限定デリ 10選

- ◆ <キムラミルク> 渋谷あんぱん
- ◆ <参和院> パオはりねずみ
- ◆ <ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー> クロワッサン
- ◆ <COROMORE> 羊蹄ごろっと男爵
- ◆ <渋谷カツ Q メンチ> 金のメンチ 810
- ◆ <金糸> 骨までとろける鯖味噌煮
- ◆ <Peace Cafe Hawaii> モチコチキン
- ◆ <寝かせ玄米とカレー&スパイス nuka> 国産鶏使用 スパイスチキン弁当
- ◆ <つばめグリル DELI> チーズハンブルグステーキ
- ◆ <つかだ> 星空の黒牛のステーキ

※商品詳細は次頁をご覧ください

※渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 東急百貨店プロデュースショップ HP:

<https://www.tokyu-dept.co.jp/scsq/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ先

■株式会社 東急百貨店 業務推進室 秘書広報部 TEL:03-3477-3103

■東急百貨店PR事務局(ピーポイントプロモーション内)担当:佐瀬、藤丸

TEL:03-3584-7353 FAX:03-3584-1310 E-mail: pr-tds@ppoint.co.jp

キムラミルク			
<p>創業 150 年を迎えたあんぱんの『木村屋總本店』が新たに手掛けるテイクアウト専用のミルクスタンドが渋谷に新登場。伝統の技術で作られるあんぱんと牧場から直送される全国を探し回って見つけた極上の牛乳を組み合わせ、“シブヤな人々”に新しいフレッシュスタイルを提案します。あんぱんの『村屋總本店』ならではのここでしか味わえない「渋谷あんぱん」と極上ミルクの組み合わせをお楽しみください。</p>			
	渋谷あんぱん	301 円(税込)	累計販売数:22,300 個
	<p>こしあんと白あんを合わせてホイップしたふんわり食感のあんぱん。 ※ギフトボックスは別売りです。</p>		
参和院			
<p>地元の人からも観光客からも人気を集める台湾の創作レストランがテイクアウト業態で日本初上陸。伝統的な台湾料理をベースに、熱炒(ルーチャオ=居酒屋メニュー)からオリジナル創作料理まで幅広い味が楽しめます。お客さまの目の前で蒸しあげられるオリジナル包子は可愛らしい見た目からは想像できない本格的な味付けでリピート間違いなし。</p>			
	パオはりねずみ	301 円(税込)	累計販売数:17,000 個
	<p>台湾醤油で甘めに味付けしたチャーシューがたっぷり入った揚げ饅頭です。</p>		
ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー			
<p>料理とパンの双方の魅力を詰め込んだ、クラシックとモダンが融合する店としてパリで人気のミシュランで5度星を獲得した『ティエリー マルクス』のベーカリーが日本初登場。「伝統と革新」を掲げるフレンチシェフはフランスの伝統と日本ならではの味の融合に挑戦。斬新なフォルムと厳選された国産素材を使用し、焼き上げられたきめ細かな食感が特徴の焼き立てのブリオッシュや和食からインスピレーションを受けたロールサンドなどをラインナップ。店内厨房で製造する焼きたてをお楽しみください。</p>			
	クロワッサン	281 円(税込)	累計販売数:21,100 個
	<p>外はサクサク、中はもちり。発酵バターが豊かに香ります。</p>		
COROMORE			
<p>コロッケの国内シェアトップクラスのサンマルコ食品が、渋谷にコロッケ専門店<コロモア>をオープン。看板商品は、【羊蹄ごろっと男爵】。“今まで食べたことのないオンリーワンのコロッケ”を目指して、独自に開発を行い、味・食感などこだわり抜いてできた1品。今までのコロッケの常識を覆す、とびきり美味しいコロッケをぜひお試しください！</p>			
	羊蹄ごろっと男爵	147 円(税込)	累計販売数:16,100 個
	<p>なめらかな裏ごし、ごろごろ荒砕き、ほくほくローストの3種類の特別な製法で男爵イモ本来の甘味と旨み、食感を追及しました。</p>		
金糸			
<p>1871 年、日本橋魚市場の地で創業した、ミシュラン三つ星店からも愛される老舗仲卸『尾糸』が、150 年間プロの料理人の為に選び抜いてきた目利きが厳選した食材にひと手間かわえた初の魚お惣菜屋。14 時間煮込んだ骨までとろける鯖の味噌煮は自慢の逸品。イトインでは最高品質の生から捌いたふわっふわっのアジフライ など魚定食をお楽しみいただけます。</p>			
	骨までとろける鯖味噌煮	891 円(税込)	累計販売数:15,000 個
	<p>14 時間煮込んだ<金糸>自慢の逸品です。</p>		

渋谷カツ Q メンチ			
<p>半世紀にわたって確かな目利きで信頼される肉のスペシャリストが提案するメンチカツ専門店。肉、玉ねぎ、パン粉の黄金比率にこだわる旨味たっぷりな王道メニューに加え、見た目も新しい遊び心と上質感をプラスした新たなメンチカツも提供。イチ推しは、旨さの黄金比率にこだわり抜いた高座豚100%と合挽肉の「王道メンチ」。フィンガーフードで楽しめる「Qpopメンチ」やフォアグラ等が入ったぜいたくな「グルメメンチ」もラインナップ。今までにない“メンチ体験”が待っています。</p>			
	金のメンチ 810	260 円(税込)	累計販売数:7,000 個
	<p>オリジナルブランド豚「高座豚」を 100%使ったメンチ。豚肉の挽き目 8mm、玉ねぎ 10 mmにカットし、美味しさを極めました。</p>		
Peace Cafe Hawaii			
<p>ハワイの地元グルメアワードやグルメランキング1位など数々の受賞実績を持つ大人気カフェが日本初上陸。彩りも華やかなデリの数々やスムージーなど、『美味しい！ヘルシー！ハッピー！』をコンセプトに、動物性やはちみつ、上白糖を一切使用しない、体に優しく安心して召しあがれるヘルシーなデリ&スイーツを提供します。</p>			
	モチコチキン	1パック R/357 円 1パック L/713 円 (いずれも税込)	累計販売数:2,600 食
	<p>ハワイの定番モチコチキンに大豆ミートを使用してヴィーガンスタイルに。スパイスの風味とサクッとジューシーな食感が食欲をそそる一品。 ※画像はモチコチキンプレート 1,058 円(税込)。</p>		
寝かせ玄米とカレー&スパイス nuka			
<p>玄米の美味しい食べ方や、健康の土台をつくる食生活を提案している『寝かせ玄米いろは』からスパイス料理専門の新ブランドが誕生。イートインでは具だくさんで無添加の「バターチキンカレー」や「ポークカレー」、「キーマカレー」をでき立てで提供。今までにないもちもち食感の寝かせ玄米とスパイス料理の組み合わせをお楽しみください。</p>			
	国産鶏使用 スパイスチキン弁当	874 円(税込)	累計販売数:2,200 食
	<p>国産鶏にクミン・コリアンダー・山椒など数種類のスパイスをまぶし、スチームオーブンでじっくり焼いたスパイスチキン。鶏もも肉の下味には糀と玄米甘酒を使用しているので柔らかく焼き上がり、お肉の旨味も存分に味わえるお弁当です。</p>		
つばめグリル DELI			
<p>創業 1930 年、老舗の洋食店『つばめグリル』のテイクアウト業態。店内厨房で1つ1つ挽肉から作る看板メニュー「ハンブルグステーキ」などの人気の惣菜メニューとお弁当に加え渋谷スクランブルスクエア限定商品も提供。店内厨房から出来立てで提供し、レストランの味そのままの美味しさをお楽しみいただけます</p>			
	チーズハンブルグステーキ	790 円(税込)	累計販売数:7,000 個
	<p>店内キッチンで手作りのハンブルグステーキに濃厚なチェダーチーズ、トマトソースを乗せました。</p>		
つかだ			
<p>全国の農家のこだわり食材を使用し、美味しさを引き出すよう調理法にこだわった、ワンランク上の弁当・惣菜専門店が初登場。パイヤーが全国を飛び回って集めた上質な食材を職人が丁寧に調理し美味しさを引き出すデイリーユースのお弁当に加え、北海道川上郡標茶町の生産者 藤原さんが、大自然の中でのびのびと育てた「星空の黒牛」を使用したこだわりのお弁当など、渋谷スクランブルスクエア限定商品をラインナップした、オンリーワンブランドです。</p>			
	星空の黒牛のステーキ	1,381 円(税込)	累計販売数:9,800 食
	<p>北海道標茶町、藤原さんの「星空の黒牛」を使用しました。</p>		