



～5周年を迎え、さらに華麗で上質な施設に進化します～

## 「自由が丘スイーツフォレスト」リニューアルオープン！

<2009年7月10日(金)15:00 OPEN!>

スイーツのフードテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」は、2003年11月21日にオープンし、おかげ様で5周年を迎えました。“スイーツの殿堂”として、スーパー・パティシエの作りたて出来たてのスイーツの魅力を伝え続けてまいりました。また、“スイーツの街・自由が丘”におけるランドマーク的存在として、自由が丘商店街振興組合と連携し地域活性化に貢献してまいりました。

「自由が丘スイーツフォレスト」のオープンにより、それまでデパ地下ブームにより牽引されていたスイーツシーンも大きく変動し、「スイーツ」「パティシエ」という言葉が世に根付き、パティシエの創りあげる芸術的なスイーツが世のスタンダードとなり、またたく間に発展を遂げました。その勢いは加速し、異業種の参入や海外ショコラティエブームなど、現在では成熟期に入ったといっても過言ではありません。

「自由が丘スイーツフォレスト」では、これまで数多くの出店店舗や様々なイベント開催によりスイーツの素晴らしさを世に広めてまいりましたが、5周年を迎え、次なるスイーツ文化の発展を目指し、“スイーツのある上質で豊かなライフスタイル”を提案すべく、さらに華麗で上質な施設への進化を目指します。10周年に向け、「自由が丘スイーツフォレスト」が取り組み始めた、新たなスイーツ文化の創造にどうぞご期待ください。

### 5周年を迎え、「自由が丘スイーツフォレスト」は進化します

これまで5年間で築き上げた“スイーツの殿堂”としてのイメージはそのままだけに、さらに落ち着いたくつろぎの時間を過ごせる、上質で華麗な施設に進化し、ハッピーフードであるスイーツをお楽しみいただく、豊かなライフスタイルをご提案します。



「大人スイーツ」イメージ



#### スイーツフォレストの“ピンクのお菓子の森”がリニューアル！

極上のスイーツの魅力を最大限にお楽しみいただけるよう、楽しくワクワクするだけでなく、くつろぎ感をアップさせ、居心地の良い落ち着いたゆとりの時間を過ごしていただける空間へと進化します。

また、リニューアルを記念し、新たな環境でご堪能いただける期間限定メニュー「大人スイーツ」が登場します。



#### 様々な記念日をスイーツで楽しむ、新サービス「スイーツ・レストラン」誕生

スイーツがもっともふさわしい“誕生日”を始めとする“アニバーサリー（記念日）”のためのスイーツをご提案すべく、新サービス「スイーツ・フルコース」や「スイーツパーティ」を開始します。結婚記念日や還暦、米寿のお祝いなど様々な記念日を、“ハッピーフード”であるスイーツでお楽しみいただき、豊かなライフスタイルを実現します。

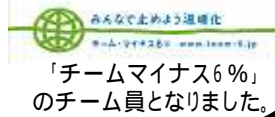


「スイーツパーティ」イメージ



#### 食器を変更しCO2削減に努めるなど、エコ活動への積極的な取り組み

スイーツを通じエコ活動に取り組み、社会貢献を目指します。また、気軽に参加できるエコ活動の提供により、環境にも配慮できるライフスタイルの実現を提案します。



「チームマイナス6%」のチーム員となりました。

### メディア限定：タレント西村知美さん主催のスイーツパーティ開催決定！（7月10日13:00）

新たなスイーツフォレストのお披露目にあたり、「自由が丘スイーツフォレスト」オフィシャル・ファンクラブ名譽会員である、タレントの西村知美さんが主催する“スイーツパーティ”にマスコミの皆様をご招待します。

可憐で上質な施設にグレードアップする、自由が丘スイーツフォレストの新たな楽しみ方を、妻となり母となり豊かなライフスタイルを実践している西村知美さんがご紹介します。（詳細は別紙ご参照ください）



**施設概要** スイーツのフードテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」は、「ハビネス・オブ・スイーツ」をテーマに、一流の洋菓子職人“スーパー・パティシエ”たちが、腕によりをかけて提供する“作り立て&出来立て”の極上スイーツをその場で食べ比べることができます。

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(元旦を除く、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 03-5731-6600

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・小松 TEL.03-3263-5621 / FAX.03-3263-5623

## くつろぎ感を向上させ、ゆとりある豊かな時間を実現

極上のスイーツの魅力を最大限にお楽しみいただけるよう、楽しくわくわくするだけでなく、くつろぎ感をアップさせ、居心地のよい、落ち着いたゆとりの時間を過ごしていただける空間へと変化します。

（これまで）

ワクワクするような楽しい、  
ピンクのリアルファンタジーの森

【イメージ】森の中のピクニック

進化

（改装後）

今までの“スイーツフォレストのピンクのお菓子の森”  
のイメージそのままに、ゆとりの空間に変身！

くつろぎ感を向上させ、大人のハイセンスな、  
ピンクのスタイルファンタジーの森

【イメージ】森の中のガーデンパーティ

### 環境演出の進化ポイント

ピンクのスタイルファンタジーの森が出現。  
柔らかいシートの椅子やサイズの大きいテーブルを導入。  
ソフトで足に優しい床素材を採用。

その他、くつろぎ感の向上と極上スイーツの魅力  
を最大限に伝える細やかな心配りを実現します。



～新たなスイーツフォレストでこそ楽しみたい、限定スイーツが登場～

## 上質で華麗な「大人スイーツ」登場！

2009年7月10日～9月13日(日)

進化した新しいスイーツの森にふさわしい、大人のための限定スイーツが誕生！  
フランベの炎が燃えあがるデセールや、アルコールとのマリアージュ、茶芸の作法まで堪能できる  
サービスなど、五感で楽しむ優雅なティータイムが実現します。

<p><b>エモ カフェ</b> 「ルージュ ブラン」900円 スイーツフォレスト限定/1日5皿限定</p>	<p><b>フルベジ</b> 「ピーチ デセール」1500円 スイーツフォレスト限定/1日20皿限定</p>	<p><b>HONG KONG SWEETS 果香</b> 「工夫茶（クワチヤ）スイーツセット」 1200円</p>
<p>炎が燃えたつ！ ライブ感あふれる、大人のデセール</p>	<p>アイス、ジュレ、コンポート まさに桃づくしのアシェットデセール</p>	<p>作法まで習え、優雅な時間の流れを感じる 大人のティータイムを演出</p>
<p>カシス、グロゼイユ、ブラックベリー、 木苺のジャムをバニラアイス、フラン ポワーズシャーベットに閉じ込め、さら にメレンゲで包み込みました。ラム 酒を添え、お客様の目の前でフランベ し、ソースとしてかけてお召し上がり いただけます。 炎が燃え上がる演出と、香り立つラ ム酒と木苺の甘酸っぱさのハーモニー で、優雅な大人の時間をお過ごしいた だけます。</p>	<p>青果卸売店プロデュースの「フルベジ」 が厳選した、とびきり旬の桃を使用した、 桃づくしの皿盛りデザートです。 桃のグラス（アイスクリーム）、コン ポート、ジュレと3種のスイーツを1皿 にあしらひ、甘み、みずみずしさ、香り、 果肉の食感など桃の持ち味を存分にお楽 しみいただける、フルーツの目利きとパ ティシエの技が融合した、季節感あふれ るやさしい色彩、味わいのスイーツです。</p>	<p>本格的な茶壺・茶海・茶杯・聞香杯な ど専用の茶器を使用し、お茶の入れ方、 香りまで楽しむ作法をスタッフが丁寧に レクチャー。後は、ご自身で茶芸を実践 し、ゆったりと流れる大人の時間を満喫 していただきます。 お茶は鳳凰単叢（ホウオウタンソウ）、 凍頂烏龍茶からお選びいただけます。茶 菓みに、作りたてふかふかで、優しい甘 みの中華カステラ「マラーカオ」（プ レーンもしくは黒ゴマ）付き。</p>

～新たなスイーツフォレストでこそ楽しみたい、限定スイーツが登場～

## 上質で華麗な「大人スイーツ」 登場！

2009年7月10日～9月13日(日)

進化した新しいスイーツの森にふさわしい、大人のための限定スイーツが誕生！  
フランベの炎が燃えあがるデセールや、アルコールとのマリナーージュ、茶芸の作法まで堪能できるサービスなど、五感で楽しむ優雅なティータイムが実現します。

### ル スフレ 「ミントのスフレ」 1050円

ふわふわの生地にミントが爽やかな  
焼きたてアツアツ「神様のスフレ」



ご注文いただいてから泡立て始め、約20分かけて焼き上げる極上のスフレ。「ミントのスフレ」は、フランス産ミントリキュール「ジェット」を使用し、濃厚な味わいに爽やかな風味をプラスしました。

ふわふわのスフレに、こだわりのソースをかけて召し上がる瞬間はまさに至福の時。出来上がりから30秒ほどでしぼんでしまう繊細な本格派スフレを味わえば、「神様のスフレ」と呼ばれる所以を実感するはず。

その他、「グランマニエ」(オレンジリキュール)や「カルヴァドス」(リンゴのリキュール)などに加え、スイーツフォレスト限定の“スペシャルティ”も登場します。

### パティスリー アンファン 「薔薇のブリュレ」 580円

高貴な薔薇が香りが立ちのぼる  
大人の女性のためのクリームブリュレ



“薔薇の女王”ともよばれるブルガリアンローズのローズウォーターを使用したクリームブリュレです。濃厚でクリーミーなブリュレに、高貴な薔薇の香りが加わり、大人の女性をも魅了する逸品。

ご注文いただいてから表面をキャラメリゼするので、焼きたてパリパリの食感を楽しめるのもポイント。

### フルベジ 「ハーブ野菜のパウンドケーキ」 1800円

ハーブ野菜とチーズが香る、  
大人の上質なベジスイーツの誕生！



バジル、イタリアンパセリ、マジョラムなどのハーブ野菜、パルメザンチーズ、フランス・ゲランド産の塩、松の実を使用したパウンドケーキです。仕上げにパルメザンチーズを振りかけ、香ばしく焼き上げました。

さっくり、しっとりとした生地に、チーズとハーブ野菜が絶妙にマッチし、松の実が食感のアクセントに。味わいと食感にこだわった大人のための上質な“ベジスイーツ”です。

### メルシークレープ 「ミルククレープ・アラモード」

スイーツフォレスト限定/ 1280円～(ワインにより変動)

幾重にも重なる味のハーモニーを  
白ワインと楽しむ大人のクレープ・デセール



もちもちのクレープ生地、そば粉のクレープ生地を交互に重ねたミルククレープです。生地の間には大山シェフ特製のカスタードクリームとカナダ産メープルシロップをたっぷりはさみ、上には生クリームと苺、ブルーベリーをトッピング。さらに、ベルギー産チョコレートソース、フレーズクリームソース、バニラアイスを添えました。

幾重にも重なる味のコントラストを、白ワインと共にお楽しみ頂く大人のスイーツです。

### ミキシン ミクスリム 「4種のベリーとブランデーショコラ のミクスリムワッフル」780円 スイーツフォレスト限定/1日10個限定

ブランデーの香り漂う  
まさに大人のためのアイススイーツ



ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー、ワイルドブルーベリー4種のベリーをミキシングしたアイススイーツに、焼きたてアツアツのワッフルを添え、仕上げに自家製の“ブランデー・ウォームドチョコレート”、カカオパウダーをかけて仕上げました。温めることでより一層ブランデーの香りが広がる、大人のためのミクスリムワッフル。

### Koyuki-ANN 「大人のムース ～ブランデー仕込み～」 450円/スイーツフォレスト限定

とろける口どけのムースと  
ブランデー香る、大人のスイーツ



サクサクのクッキー生地に、ブランデーをたっぷり使用したムースを重ね、生クリーム、洋なし、ダークチェリーをトッピング。

とろける食感のブランデームースに、シャキシャキとした洋なしの食感、ダークチェリーの甘ずっぱさがアクセントになった、上質な大人のためのスイーツです。

## 様々な記念日を上質なスイーツで楽しむ、「スイーツ・レストラン」誕生

スイーツがもっともふさわしいパースデーを始めとする“アニバーサリー(記念日)”のためのスイーツをご提案します。

結婚記念日や還暦、米寿のお祝いなどご家族のお祝い事、またスポーツや習い事などの優勝記念や歓迎会など様々な記念日を、“ハッピーフード”であるスイーツでお楽しみいただき、豊かなライフスタイルを実現します。

### 大人の上質なスイーツが堪能できる、「スイーツ・フルコース」

前菜からメインまでスイーツのみで構成される、完全予約制のコース

\*作りたて出来たてのアシェット・デセール(皿盛りデザート)や、目の前でフランベし炎が燃え上がるパフォーマンス・スイーツなど、上質な極上スイーツのフルコース。内容は季節により、変更します。

\*予約席をご用意します。

\*スタッフのテーブルサービスにてご提供します。

( 1日前までに要予約/2名様~予約可能/混雑時などお受け出来ない時間もございます。)



### 様々な記念日をスイーツで楽しめる、「スイーツパーティ」

ご家族のお祝いや優勝記念などを様々な“ハッピーデー”をスイーツで演出。パティシエが目の前で切り分け、サーブいたします。

\*オリジナルの華やかなアニバーサリー・スイーツでお楽しみいただきます。

\*パティシエが目の前で切り分け、サーブ致します。

\*パーティ用にディスプレイした、特別予約席をご用意します。

\*お好みで、記念撮影や、スタッフからのパースデーソングプレゼントなど、オプションサービスもございます。

( 3日前までに要予約/4名様~予約可能/混雑時などお受け出来ない時間もございます。)



## 様々な記念日を彩る、アニバーサリースイーツ

仲間と喜びを共有するお祝いに！

エモ カフェ

フルベジ

女性同士の同窓会に！

「ロールタワー6段」12000円



華やかな5色のロールタワーはスイーツパーティにぴったり！

カラフルな5色のロールケーキをタワーのように積み上げ、ベリー類で華やかにデコレーションした、圧巻の迫力の“ロールタワー”。ピンクのロールケーキにはサクランボ、グリーンには黒豆、シヨコラには洋梨、オレンジにはフレッシュなオレンジ、フランボワーズ生地には白桃と、それぞれしっとりとした生地とのハーモニーをお楽しみいただけます。記念日を祝福してくる方たちに、幸せのおすそわけをするパーティースイーツです。

結婚記念日を家族でお祝い！

「スペシャルLove」  
12000円



Love記念日に楽しみたい、ハートのアニバーサリーケーキ

フランボワーズジュレと練乳ジュレを包みこんだ甘酸っぱいストロベリームース、香ばしくほろ苦いキャラメルと洋ナシのムース、2種類のハートのムースに、ベリー類で彩りを添えました。2つのハートが色鮮やかに重なり合った、2人のLove記念日を祝うのにふさわしい“アニバーサリースイーツ”。

「夢のショートケーキ」  
3000円~

誰もが大好きなショートケーキを、青果卸売店プロデュースの「フルベジ」スタイルでご提供します。フルーツの目利きが厳選した、もっとも旬を迎えた新鮮なフルーツをたっぷりりと贅沢に使用。フルーツの美味しさが引き立つようクリームのは甘さは控えめに、スポンジはフルーツのみずみずしい食感を損なわないよう舌触りなめらかに仕上げます。お客様の目の前でカットし、それぞれにさらに旬のフルーツをたっぷりと添えてお召上がりいただく、夢のようなパーティー用アントルメです。



大切な記念日こそ、  
極上のショートケーキでお祝い

還暦や米寿のお祝いに！

HONG KONG SWEETS 果香  
「お祝い桃まん」 15000円



大人が抱えてしまうほどの直径約30cmの大きなサイズの桃まんの中には、18個の蓮あんたっぷりのミニ桃まんが入っています。大きな桃まんを割った時の感動と笑顔と共に、ご家族ご友人皆さんで、おじいちゃん、おばあちゃんの長生きを楽しくお祝いできます。

## 食器を変更しCO<sub>2</sub>削減に努めるなど、エコ活動への積極的な取り組み

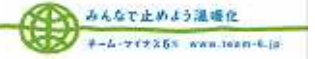
5周年を機に、「チームマイナス6%」にチーム員宣言を行い、エコ活動を通じ、社会貢献を目指します。食器を使い捨てから陶器に変更し、CO<sub>2</sub>削減に努めます。

また、“エコ・サービス”や“エコ・スイーツ”を実現すると同時に、自由が丘の街全体を緑化しCO<sub>2</sub>削減を目指す「自由が丘森林化計画」を始め、自由が丘の街のエコ活動にも積極的に取り組んでいきます。



スイーツフォレストは、食器を使い捨てから陶器のものに変更し、大幅なゴミ削減に取り組む始めました。

【チームマイナス6%とは】



深刻な問題である地球温暖化対策として2005年に発効された京都議定書において、日本は温室効果ガス排出量の削減目標を1990年に比べ6%削減することとなりました。これを実現するための国民的プロジェクトが「チーム・マイナス6%」。現在では、310万人(個人)、30000企業が主旨に賛同し、チーム員宣言を行ってエコ活動に取り組んでいます。

この度、「自由が丘スイーツフォレスト」では、チーム員宣言を行い、ゴミ削減を始め、温暖化対策に取り組めます。

### エコ・サービス

《2009年8月1日 START!》

エコ活動にご協力いただくと、スイーツなプレゼント!

#### エモ カフェ

お持帰りでご購入いただいたプリン容器をご持参いただくと、エモカフェオリジナル「ゴマのフィナンシェ」を1個プレゼント。



#### HONG KONG SWEETS 果香

お持帰りでご購入いただいたマンゴープリンの容器をご持参いただくと、「大陸杏仁」を1杯プレゼント。  
(イートイン利用のみ)



#### パティスリー アンファン

マイバッグをご持参いただき、紙袋を使用されなかったお客様に、マカロンを1個プレゼント。



### エコ・スイーツ

《2009年8月1日 START!》

パティシエの提案する  
食材のムダを無くした“エコ・スイーツ”



#### フルベジ 「柑橘のコンフィ」490円

本来廃棄されてしまう柑橘類の皮を、コンフィ(砂糖漬け)として販売。フルーツの目利きが美味しい旬の柑橘類を厳選し、パティシエがひと手間を加え、スイーツとして生まれ変わらせます。食材のムダをなくした、新たな“エコスイーツ”をご提案します。

～8月3日ハチミツの日～

「自由が丘森林化計画」プロジェクト  
“丘ばちスイーツ”登場



緑化のためのミツバチから  
取れたハチミツを使用した、  
究極の“エコ・スイーツ”



自由が丘の街全体を緑化しCO<sub>2</sub>削減を目指す「自由が丘森林化計画」の一環として、自由が丘商店街振興組合で今春からミツバチを育て始めた、通称「丘ばちプロジェクト」。  
採蜜されたハチミツを使用したスイーツを発表し、地域とエコへの貢献を目指します。(詳細は後日発表します。)