

2026年6月24日
株式会社東急百貨店

記録的猛暑が続く夏、「ひんやり×フルーツ&スイーツ」で涼む
東急百貨店運営の渋谷フードエリアの展開について
～ワインソムリエが選ぶ、この夏おすすめのワインも～



特設LP: https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuyafoodislands/articles/islands_editor/detail.html?id=326

※ 近日公開予定

株式会社 東急百貨店(以下、当社)が運営する、渋谷駅周辺に点在するフードエリア「SHIBUYA FOOD ISLANDS」(4拠点8フロア・約240ショップ・合計約10,000㎡)^{※1}では、気象庁の3か月予報では6～8月の気温が全国的に平年より高いと見込まれ、今年から40度以上の「酷暑日」が予報用語に加わるなど、今年も厳しい暑さが想定されるなか、各拠点ごとにそれぞれの切り口で「ひんやり×最旬フルーツ&スイーツ」を打ち出します。

いよいよ夏本番を迎えるこれからの季節をさらに楽しく快適に乗り切るスイーツや、当社のワインソムリエが厳選したこの夏おすすめのワインをご紹介します。

※1 渋谷 東急フードショー、東急フードショーエッジ、東横のれん街、THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE

—INDEX—

1. その場でも、持ち帰っても。猛暑を乗り切るひんやりスイーツが登場
2. 定番の人気商品から、進化系商品まで！専門店こだわりのフルーツスイーツが集結
3. ワインソムリエが選ぶ、この夏おすすめのワインをご紹介します
4. 6月の新店オープン・POP UP情報

1. その場でも、持ち帰っても。猛暑を乗り切るひんやりスイーツが登場

7月からの本格的な猛暑を迎えるにあたり、素材にこだわった身体に優しいジェラートや、みんなで笑顔になれるカラフルなアイスなど、様々なひんやりスイーツを提供します。その場でゆっくり楽しめるフリーイトインスペースもご紹介します。

◆【夏季限定】ショコラ晩白柚に紅茶レーズンなど個性派フレーバーのアイスクリームとジェラート 〈フェアリーケーキフェア〉みんなでアイス 4個入りBOX 1,991円

「みんなでアイス」は、フェアリーケーキフェアの心踊るたのしい味わいをのせて、ジェラート店「SLOW GELATO」によるおいしくてたくさんの想いが詰まったあたらしいアイスです。



場所：渋谷 東急フードショー（渋谷マークシティ1階）

◆注文を受けてから目の前で点てる、作りたて濃厚抹茶×ふわふわ空色フォームの新感覚ドリンク 〈SACYA〉空色キヌチーノ 1個 950円

高タンパク牛乳を使用して作られたふわふわのフォームがポイント。空色のフォームは甘めのブルーベリー味で、抹茶との意外な組み合わせを楽しめます。渋谷スクランブルスクエア店限定の「SACYA抹茶ビーガンクッキー」もあわせてどうぞ。



場所：東急フードショーエッジ（渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 地下2階）

◆白砂糖不使用・椰子の花の蜜を煮詰めた、キャラメル香る人気No.1ジェラート 〈ファイイーストバザール〉ジェラート(2フレーバー・コーン) 756円

おすすめフレーバーは「花蜜ミルク」で、幅広いお客さまに人気です。白砂糖を使わず、椰子の木の花から集めた蜜を使用し、キャラメルのようなふわっと広がる芳ばしい花蜜の香りと、濃厚だけど優しい甘みの特徴。



場所：東横のれん街（渋谷ヒカリエ内ShinQs 地下2階）

◆その場でもゆっくり楽しめる「フリーイトインスペース」

各売り場には、購入した商品をお召し上がりいただける「フリーイトインスペース」をご用意しています。買ったばかりのひんやりスイーツを快適な空間ですぐに味わうのはもちろん、ご自宅でゆっくり楽しむのも自由です。シーンに合わせてお選びいただけます。

※ お持ち帰りとはイトインでは、税率が異なります



【シブヤスタンド】
しぶちか



【シブヤスタンド】
東急フードショーエッジ 地下2階



【スイッチテーブル】
東横のれん街 地下3階

2. 定番の人気商品から、進化系商品まで！専門店こだわりのフルーツスイーツが集結

老舗の技が光る逸品から、驚きの新感覚スイーツまで、旬のフルーツが主役のスイーツを取り揃えました。

◆【夏季限定】果物専門店が作る、最旬の桃づくしご褒美ショートケーキ ＜新宿高野＞ももショート 1個 951円

桃風味のスポンジと桃で仕立てた果物専門店の季節限定ショートケーキ。

販売期間：7月1日（水）～9月6日（日）

場所：渋谷 東急フードショー（渋谷マークシティ1階）



◆季節限定のフルーツトッピングで自分好みのカスタムも可能！6種のフルーツがぎっしりのアサイーボウル ＜JUICE STAND BUBBLES＞アサイーボウル Regular 1,480円 Large 1,980円

バブルス自慢のフレッシュなフルーツに、ざくざくした食感のグラノーラも加わったボリュームミーな1品。さらに季節限定のフルーツトッピングも可能。

場所：東急フードショーエッジ

（渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 地下2階）



※ 画像はシャインマスカットトッピング（+200円）
※ 画像はイメージです

◆年間12万個以上の販売実績を誇る人気商品！果実を丸ごとくりぬいたフルーツゼリー ＜京橋千疋屋＞自家製くりぬきゼリー オレンジ 1個 1,080円

厳選果実を丸ごとくりぬき、絞りたての果汁を余さず果実の器に注いで仕上げた一品。さっぱりとした口当たりは甘いものが苦手な方にも喜ばれる、果物専門店の本格ゼリー。

場所：東横のれん街（渋谷ヒカリエ内ShinQs 地下2階）



◆売り場の様子は公式Instagram「渋谷イートトレンド」で

ご紹介した商品の一部は、東急百貨店の公式Instagram「渋谷イートトレンド」 (@tokyudept.food_official) でも特集中です。各店舗を一品ずつレポートし、写真やテキストだけでは伝わらない売り場の雰囲気や仕上げの様子を、動画でご覧いただけます。デパ地下グルメや限定スイーツ、手土産など、渋谷の最旬“食”情報を日々発信しています。

アカウント：[@tokyudept.food_official](https://www.instagram.com/tokyudept.food_official)



3. ワインソムリエが選ぶ、この夏おすすめのワインをご紹介します

「THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE」では、世界中の銘醸地から選りすぐりのワインをセレクトし、注目の日本ワインやナチュラルワインまで幅広く取り揃えています。今回は、2,000種類を超える商品の中から選んだこの夏おすすめのワインを、ワインソムリエのコメントとともにご紹介します。

◆白ワイン

蔵王ウッディファーム 2024 ソーヴィニヨン ブラン 1本 3,080円

山形・上山市の蔵王山麓にあるワイナリー。日照時間が長く、よく完熟したぶどうが収穫できます。果実味豊かでジューシー、優しい酸味が心地よく後味をさっぱりとさせてくれます。



◆赤ワイン

アルジオラス カルダ ネーラ 1本 3,300円

アルジオラスはイタリア・サルデーニャ島にある、トップワイナリーです。地中海沿岸の野生ハーブや、新鮮なチェリーやラズベリーの香り。フレッシュで風味豊かな味わいです。



◆オレンジワイン

ヨハンナ マルコヴィッチ 2024 スペクタクル 1本 3,520円

オーストリア産の軽やかなオレンジワイン。リンゴや黄桃、杏のような風味を感じます。果汁に果皮を漬け込んでおりほどよい複雑さとボリュームがありますが、飲みはそれほど気にならず爽やか。初めてオレンジワインを試したい方にもおすすめです。



「THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE」ワインソムリエ 倉地さん コメント

毎年夏の時期は、すっきりとした白ワインやロゼワインの需要が伸びる傾向にあります。猛暑日が増える中、今年はさらに新しい選択肢として「冷やして美味しい赤ワイン(チルドレッド)」や、果皮の旨味を取り込んだ「オレンジワイン」への注目が一段と高まっています。

今夏おすすめしたい最大のポイントは、軽やかな酸味と心地よい清涼感のあるワイン。チルドレッドは、飲みが控えめで果実味が豊かな銘柄を選ぶことで、冷やしても飲みが強くなりすぎず、夏の肉料理やスパイシーなフードとも見事に調和し、暑さを癒してくれます。

4. 6月の新店オープン・POP UP 情報

◆新店オープン

・明治22年創業、日本橋から続く老舗仲卸が手がける本物の魚のおむすび専門店
〈五代目 堺周〉 6月13日(土)から

百余年にわたり培った目利きで選び抜いた本物の魚のおいしさをお届けします。

場所:東急フードショーエッジ(渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 地下2階)



・LAのランドマークとして愛される伝説のドーナツ店が登場。渋谷限定ドーナツも販売
〈RANDY'S DONUTS〉 6月18日(木)から

1952年ロサンゼルス創業。伝統レシピで毎日手作りする30種以上のドーナツに加え、グランドオープン記念の当店限定ドーナツ『トロピカルフルーツ レイズド』など2種の新商品も登場します。記念キャンペーンや限定テイクアウトバッグもお見逃しなく。

場所:東急フードショーエッジ(渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 1階)



・砂糖不使用、甘酒と鰹出汁で炊く「カラダが喜ぶ」いなり寿司専門店が登場
〈KITAINARI〉 6月28日(日)から

横山食品のふわふわのお揚げを甘酒と鰹出汁で炊き上げ、砂糖を使わない優しい甘みに。お米は冷めても美味しい山形県産つや姫を使用しています。

場所:東横のれん街(渋谷ヒカリエ内ShinQs 地下3階)



◆POP UP

・3つの食べ方で楽しむ「飲めるほどやわらかい新感覚大福」

〈It Wokashi〉 7月9日(木)~15日(水)

目指したのは究極のふわふわ触感。凍らせれば上品なアイスとして、半解凍でとろける濃厚な口当たりを、全解凍で飲めるほどのやわらかさを。

場所:渋谷 東急フードショー(渋谷マークシティ1階 ジス ウィーク1)



・〈の・はぎ〉 7月9日(木)~15日(水)

代官山にある、食品添加物・白砂糖不使用のおはぎです。季節によって様々なおはぎを展開し、今回は夏の人気商品、「たんかんの・はぎ」「三椒の・はぎ」もご用意しました。おすすめは8種類のおはぎが入った「すべての・はぎ」。わっぱに入った色鮮やかなおはぎは、手土産にもぴったりです。

場所:東急フードショーエッジ(渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 1階 EventStage1)



・〈KIMO'S HAWAII〉 6月25日(木)~7月8日(水)

もちもちふわふわな「マラサダ」をはじめとする、ハワイのスイーツ専門店。

場所:東横のれん街(渋谷ヒカリエ内ShinQs 地下2階 フードステージB2)



その他POP UP 一覧

・〈ラップドクレープ コロット〉 7月2日(木)~7月8日(水)

場所:東横のれん街(渋谷ヒカリエ内ShinQs 地下2階 フードステージB2)

・〈パティスリーL11S(リワンス)〉 7月9日(木)~7月15日(水)

場所:東急フードショーエッジ(渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 1階 EventStage1)

・【土用の丑の日】うなぎくつきじ宮川本麩〉 7月23日(木)~7月28日(火)

場所:渋谷 東急フードショー(しぶちか ジス ウィーク4)

東急百貨店のフード領域の取り組みについて

◆東急百貨店が展開する渋谷のフードエリア

「SHIBUYA FOOD ISLANDS」は、東急百貨店が渋谷駅周辺で運営するフードエリアの総称です。以下4拠点・8フロア、総面積約10,000㎡に約240のフードショップが出店する、渋谷駅周辺最大規模の食の集積地です。

- ・渋谷 東急フードショー(渋谷マークシティ1階・地下1階/しぶちか)
- ・東急フードショーエッジ(渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 1階・地下2階)
- ・東横のれん街(渋谷ヒカリエ内 ShinQs 地下2階・地下3階)
- ・THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE(渋谷区松濤)



◆フードメディア「SHIBUYA FOOD ISLANDS」について

「SHIBUYA FOOD ISLANDS」では、各拠点のフェア情報に加え、バイヤーおすすめの土産特集やスイーツランキングなど、渋谷の“食”にまつわるコンテンツを随時発信しています。

SHIBUYA FOOD ISLANDS(トップページ):

<https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuyafoodislands/>



編集部おすすめの記事

[渋谷で買える人気のスイーツ、渋谷土産を試食&徹底取材！渋谷スイーツ部](#)

[“おいしい寄り道”をしたくなる映画をピックアップ！映画ごはんとおいしい寄り道](#)



※ イベント内容は変更する場合があります

※ 表示価格は標準税率10%(軽減税率対象商品は8%)の消費税を含んだ税込価格です