報道関係資料

2026年10月8日
株式会社 東急百貨店

＜渋谷のデパ地下で楽しむ「パン飲み」＞お酒に合うパンが店の枠超え勢ぞろい
ソムリエが選ぶおすすめワインやバター・ジャムなど“パンのお供”も集結
東急百貨店運営の渋谷フードエリアから秋の商品提案
10月の新店オープン・POP UP 情報もご紹介



特設LP：https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuyafoodislands/articles/islands_editor/detail.html?id=356

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では今秋、お酒とともに味わう「パン飲み」にぴったりなパンを、チーズやバターなどパンに合わせたい“パンのお供”と、ソムリエがパン飲みに合わせて選んだおすすめワインとともに提案します。話題の「韓国スタイル」ベーグルや長野県の季節限定食材を使ったパンなど、こだわりの一品が店舗の枠を超えて集結。仕事帰りにイートインで楽しむにも、ひとり晩酌やホームパーティー（ホムパ）への持ち寄りにも活躍する商品を厳選しています。また10月には、韓国の小さな餅屋から生まれたジョンナンミパンを提供する＜ジョンナンミミョンガ＞の野菜スイーツパンや、1895（明治28）年創業の老舗甘味処＜銀座立田野＞のあんみつなど、話題の新店・POP UPも続々登場します。

※1「SHIBUYA FOOD ISLANDS」各拠点について
・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 by TOKYU DEPARTMENT STORE 地下2階・地下3階）
・THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE（渋谷区松濤）



ーINDEXー

1. イートインで楽しむにも、ひとり晩酌やホムパへの持ち寄りにもぴったりなパン
2. チーズ・バターなど、パン飲みを彩る“パンのお供”
3. ワインソムリエが選ぶ、パン飲みに合わせたいおすすめのワイン
4. 10月の新店オープン・POP UP情報

1. イートインで楽しむにも、ひとり晩酌やホムパへの持ち寄りにもぴったりなパン

話題の「韓国スタイル」の明太チーズベーグルや世田谷・三軒茶屋発人気ベーカリーのあんバターなど、晩酌やホームパーティーの主役になれるパンが各ベーカリーから登場します。

◆話題の「韓国スタイル」ベーグル店が新たにオープン
＜アルムベーグル＞明太チーズ　1個　691円
本場の味を日本で。話題の「韓国スタイル」ベーグルのお店が9月15日（火）に開店！
独自に改良を重ねた製法により、「むっちり・ふかふか」の新しい食感を実現しました。

場所：渋谷 東急フードショー（渋谷マークシティ 1階）



◆世田谷・三軒茶屋発ベーカリーの看板商品
＜ジュウニブン ベーカリー 渋谷＞リュスティックあんバター　1個　378円
しっとりもっちりとしたリュスティック生地に、小豆の風味と粒感がしっかり感じられる甘さ控えめでまろやかな自家製粒あんと、厚めのバターをたっぷり挟んだ人気商品です。

場所：渋谷 東急フードショー（しぶちか）



◆リキュール漬けのオレンジピールでお酒と合う仕立て
＜ブリコラージュ ブレッド&カンパニー＞クールショコラ　1個　480円
パンドミ生地に、チョコレートとリキュールに漬けたオレンジピール、食感と風味の良いマカダミアナッツを合わせました。ハート型も魅力的で、手土産としても人気です。

場所：渋谷 東急フードショー（しぶちか）



◆ドライトマト・バジル・モッツアレラを合わせたカプレーゼ仕立てがポイント
＜メゾン・イチ＞高加水リュスティック カプレーゼ　1個　486円
塩麹生地にドライトマト・バジル・モッツアレラを合わせた、カプレーゼ仕立てにしたリュスティックです。トマトの酸味とモッツアレラのミルキーなコクが広がり、バジルの香りが全体を引き締める一品です。

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 地下2階）



◆【期間限定】長野県の季節限定食材「白いも」の甘みが際立つベーコンポテトエピ
＜ブランジェ浅野屋＞信州産白いものベーコンポテトエピ×山椒みそ　1個　378円
長野県の季節限定食材の白いもを、もっちり生地とポテトフィリングに使用した、オリジナルのベーコンエピです。山椒みそが、白いもの甘みを際立たせてくれます。

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）



◆レストランのメニュー「鴨のアッシ パルマンティエ」をオマージュした惣菜パン
＜ル パン ドゥ ジョエル・ロブション＞鴨のアッシ パルマンティエ　1個　640円
レストランの「鴨のアッシ パルマンティエ」をオマージュした惣菜パンです。鴨のひき肉とコンフィにマッシュポテトを重ね、ザクザクとした食感の生地で包んだ一品です。

場所：東横のれん街（渋谷ヒカリエ内ShinQs by TOKYU DEPARTMENT STORE 地下2階）



◆その場でもゆっくり楽しめる「フリーイートインスペース」
各売場には、購入した商品をその場でお召し上がりいただける「フリーイートインスペース」をご用意しています。仕事終わりに渋谷で一息つくのも、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。
※ お持ち帰りとイートインでは、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. チーズ・バターなど、パン飲みを彩る“パンのお供”

バゲットや食パンに塗りたい国産フレッシュクリームチーズや、発酵バター・エシレ（ÉCHIRÉ）の専門店のエシレ バター、東横のれん街限定の東京・渋谷で採れる希少な「百花蜜」など、名脇役としてパンの味を引き立てる商品も登場します。

◆搾りたてのミルクで作るフレッシュクリームチーズ
＜チーズ王国＞JAPANフレッシュクリームチーズプレーン　150g　1個　1,181円
北海道から届く搾りたてのミルクで作る出来立ての本物のフレッシュチーズです。パン飲みのお供に是非どうぞ。



場所：渋谷 東急フードショー（しぶちか）

◆最高級のフランス産A.O.P.認定発酵バターで芳醇な香りと味わいを手軽に楽しめる
＜エシレ・パティスリー オ ブール＞エシレ バター　100g ブロック 有塩　1個　1,566円
フランス中西部・エシレ村で生産される、クリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長のA.O.P.認定発酵バターです。100gはテーブルバターにはもちろん、キッチン用にも重宝します。



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 1階）

◆【東横のれん街限定】東京・渋谷で採れる希少な「百花蜜」
＜ラベイユ＞渋谷のはちみつ（36g）　1瓶　1,512円
明治神宮や代々木公園など豊かな緑地がある東京・渋谷で採れる希少な百花蜜です。はちみつらしいコクのある甘みとさわやかで上品な花の香りが魅力です。



場所：東横のれん街（渋谷ヒカリエ内ShinQs by TOKYU DEPARTMENT STORE 地下2階）

「SHIBUYA FOOD ISLANDS」編集部コメント
東急百貨店運営の渋谷フードエリアには、国内ブランドからフランスや韓国発のブランドまで、個性豊かな13のベーカリーがそろいます。朝食には＜ブランジェ浅野屋＞の食パン、手土産には見た目もかわいい＜ジュウニブン ベーカリー 渋谷＞の菓子パン、ディナーには＜ル パン ドゥ ジョエル・ロブション＞のハードパンなど、シーンに合わせて選ぶ楽しさも魅力です。日常から特別な日まで、気分や用途にぴったりのパンを見つけてみてください。

3. ワインソムリエが選ぶ、パン飲みに合わせたいおすすめのワイン

「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。



◆焼酎「いいちこ」で著名な三和酒類が手がけるワイナリーの一品
＜安心院葡萄酒工房＞安心院ワイン プティ マンサン　1本　4,455円
焼酎「いいちこ」で著名な三和酒類が手がけるワイナリーから、黄桃のコンポートやアールグレイなどの華やかなアロマと力強く豊かな果実味が特徴的なワインをご紹介します。
カスタードクリームや、フルーツの乗ったパンに合わせていただくのがおすすめです。



◆果実の凝縮感が特徴の、食事と合わせやすい定番ボルドーワイン
シャトー ローラン ラ ギャルド　トラディション 2019　1本　2,640円
店頭で非常に人気のある定番のボルドーワインです。メルロー主体で果実の凝縮感があり、タンニンも柔らかく、食事と合わせやすいのが特徴です。チーズが乗った洋風の惣菜パンはもちろん、カレーや照り焼きチキンの乗ったパンなどとも相性が良いです。



◆シンプルな味わいのパンにぴったり、葡萄の自然な甘さを楽しめるポートワイン
グラハムス ファインルビー ポート　1本　3,630円
葡萄の自然な甘さを楽しめるポートワインです。塩パンやクルミパンなどシンプルな味わいのパンとワインの甘さを合わせたり、ビターチョコやあんぱんなどの自然な甘さとのペアリングを楽しんでいただくこともできます。

「THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE」ワインソムリエ 吉田さん コメント
ワインの味わいを表現する際には「ブリオッシュ」「トースト」「バター」などパンを連想させる言葉が多く使われ、もともと相性の良い組み合わせです。コクのあるパンには樽の香りや果実味の豊かなワイン、サクサクした生地にはスパークリングワインの刺激を合わせて、チーズの塩味には甘口ワインなど、パンの風味や食感に合わせて楽しみ方は広がります。バゲットを少し良いオリーブオイルと塩に浸して食べるだけでもワインとは相性抜群です。

4. 10月の新店オープン・POP UP 情報

◆新店オープン
・1933年創業の京料理・仕出し店が伝統のだしをきかせた「京だし巻き」
＜京料理 大徳寺 さいき家＞　10月20日（火）



1933年の創業以来、古都の粋人たちに愛され続ける京料理・仕出しの名店。
伝統のだし巻き玉子は、昆布・かつお・うるめ・さばぶしを絶妙にブレンドしただしを使ったもの。冷めてこそ香りが引き立つ、大徳寺さいき家伝統の京の味。

場所：渋谷 東急フードショー（しぶちか）

・新感覚球体ソフトクリームと海外セレブのパーソナルシェフと創業のクッキーブランドが初のコラボ
＜COOL Fuel / RUMBLE CRUMBLE＞　10月中旬



マスカルポーネの濃密なコクを軸に、5層に重なるパフェ構造の新感覚球体ソフトクリームを提供する「COOL Fuel」。海外セレブのパーソナルシェフと創業されたクッキーブランド「RUMBLE CRUMBLE」。この2ブランドが初めてコラボ出店した店舗。

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）

◆POP UP

・【東横のれん街初出店】明治28年創業の老舗甘味処が手がける昔ながらのあんみつ
＜銀座立田野＞　10月15日（木）～21日（水）



1895（明治28）年創業の老舗甘味処の代名詞とも言えるあんみつ。すっと消えるような口どけのこしあん、さくらんぼとみかん、白と抹茶の求肥。さらに美味しくなった贅沢なあんみつをお届け。

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

・【東横のれん街初出店】韓国発、本物そっくり！もちもち食感の「野菜スイーツパン」が渋谷に再登場
＜ジョンナンミミョンガ＞　10月22日（木）～11月4日（水）



韓国の伝統餅文化とパン文化が融合した新感覚スイーツ「野菜スイーツパン」が渋谷に再登場。韓国産もち米を100%使った、鮮やかなもちもち生地に、自然な甘さの農産物あんをたっぷり包み込んだ一品。本物の野菜にそっくりで、思わず写真を撮りたくなるかわいらしい見た目。

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

・【渋谷 東急フードショー初出店】手土産にもぴったりな老舗のひとくちおこわ
＜寿徳庵＞　10月22日（木）～28日（水）



1979（昭和54）年創業の「おこわ専門店」。木の蒸篭でじっくりと蒸しあげたもち米に四季の素材を用いて、食べやすいかわいいひとくちサイズのおこわに仕上げた一品。

場所：渋谷 東急フードショー（しぶちか ジス ウィーク3）

・【渋谷 東急フードショー初出店】12種類の大粒のお団子や笹団子などの和菓子
＜まつむら商店＞　10月22日（木）～28日（水）



いろいろな和菓子をお一つから、お好きな分だけ、お求めいただけます。笹団子は熊笹に包んだ、こしあん入り。

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2）

・渋谷でとっておきのパンに出会う2週間
#しぶやパン活　10月29日（木）～11月11日（水）



11ブランドのこだわりのパンやこの期間しか食べられない限定商品が2カ所で登場します。毎日通いたくなるラインナップからあなたのお気に入りを探してみませんか？

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）、
渋谷スクランブルスクエア ショップ＆レストラン 1階 Space1

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手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



スイーツなかのの渋谷手土産セレクション



※ 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