

2026年10月29日  
株式会社 東急百貨店

＜渋谷で見つける「冬のごほうび」＞  
ぼる塾・田辺さんによる「お歳暮に贈るごほうびパレット」の食レポや  
濃厚スイーツ＆ごほうび惣菜まで。  
東急百貨店運営の渋谷フードエリアの展開について  
10月～12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=362](https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuyafoodislands/articles/islands_editor/detail.html?id=362)

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㎡)<sup>※1</sup>では今冬、濃厚でとろけるような味わいのスイーツから、洋食の定番や本鮪の希少部位のお惣菜・お弁当まで、この1年を頑張った自分へのご褒美にさせていただきたい品々を、各拠点が展開いたします。また、東急百貨店の食品ギフト担当バイヤーがセレクトしたウインターギフト「ごほうびパレット」のおすすめギフト6品について、芸能界のスイーツの女王として知られるぼる塾・田辺 智加さんによる食レポも公開いたします。施設の枠を超えた横断的なご提案を通して、年末にかけて自身の心と体を満たす逸品や、お歳暮として大切な人に贈る一品との出会いの機会を創出いたします。

また、ニューヨーク・SOHO発のチョコレート専門店＜マリベル＞の新店オープンをはじめ、アーモンドパルプを活用した全品グルテンフリーの焼菓子＜リリアマンド＞、東京駅新幹線ホームのフードスタンド＜ザ プラットフォームスタンド＞など、話題の新店・POP UPも登場します。

※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)



—INDEX—

1. ぼる塾・田辺さんが実食。お歳暮にも贈りたいウインターギフト「ごほうびパレット」
2. 濃厚なチョコ・旬のいちご・宇治抹茶など渋谷の3拠点で見つける冬のごほうびスイーツ
3. 洋食の定番から本鮪の希少部位まで。渋谷で見つけるごほうび惣菜・お弁当
4. 10月～12月の新店オープン・POP UP情報

## 1. ぼる塾・田辺さんが実食。お歳暮にも贈りたいウインターギフト「ごほうびパレット」

東急百貨店の食品ギフト担当バイヤーがセレクトしたウインターギフト「ごほうびパレット」のおすすめギフト6品を、ぼる塾・田辺さんが実食。リアルなコメントとともにご紹介します。

### ◆110余年の歴史を持つ老舗和菓子店の、和と洋が融合するケーキのようなキューブ大福

＜宝月堂＞MOCHI cube 10個入 4,860円

レアチーズ・小豆・抹茶・珈琲・生チョコの5種類が楽しめる、キューブ型が珍しい洋風大福です。



#### 田辺さんコメント

「老舗の和菓子屋さんならではの本格的な味わいに感動！小豆とミルクシーな生クリームが絶妙に溶け合う「小豆」、濃厚なチョコとふわふわ生クリームのハーモニーが楽しめる「生チョコ」のどちらも絶品です。どんな具材もしっかり引き立てるお餅の包容力に感心し、海外からの友人にもぜひ食べてもらいたいと思いました。」

### ◆クリームに合わせたクッキーとガレットがポイントの、バターを贅沢に感じられるオリジナルバターサンド

＜Minifilm＞バターサンド4種詰合せ 5,052円

レーズンバターサンド・ロイヤルミルクティーサンド・ガレットピスタチオバターサンド・ガレットショコラバターサンドの4種を詰合せた、贅沢な味わいのバターサンドです。



#### 田辺さんコメント

「サクサク香ばしい生地と絶品バタークリームが織りなす極上の味わい！王道の「レーズンバターサンド」、茶葉が香る「ロイヤルミルクティーサンド」、ピスタチオの塩気が絶妙な「ガレットピスタチオバターサンド」などどれも感動の美味しさ。上司への贈り物や友人とのシェアに最適です。」

### ◆別添えの結晶塩が素材の旨みと甘みを引き出す、新感覚の“もなかアイス”

＜明治記念館＞しおもなかアイス 6個入 4,320円

もちもちの求肥・アイス（バニラと黒ゴマの2種）・北海道産の小倉あん・マスカルポーネチーズを軽いもなかでサンドした、層を織りなすバランスが絶妙なもなかアイスです。



#### 田辺さんコメント

「香ばしいもなかに求肥やアイス、あんこ、マスカルポーネが層をなす「しおもなかアイス（バニラ）」。まろやかな旨みの結晶塩をのせると甘みが引き立ち、ミルク感抜群なのにさっぱりとペロリいける絶品の美味しさです。目上の方や年配の方への贈り物や、冬に暖房のきいた部屋で、バニラと黒ゴマを食べ比べるサプライズにも最適です！」

※ その他の選出3点・田辺さんのコメント全文は、下記の特設ページにてご覧いただけます

URL: [https://www.tokyu-dept.co.jp/gohobipallette/borujyuku\\_tanabe.html](https://www.tokyu-dept.co.jp/gohobipallette/borujyuku_tanabe.html)

## ぼる塾・田辺 智加 プロフィール

1983年10月18日生まれ。『ぼる塾』のメンバーとして活動するお笑い芸人、スイーツ愛好家。ネットやSNSの評判を鵜呑みにせず、有名店、老舗からデパ地下、コンビニまで、日本全国、世界各地のスイーツを追求。テレビや雑誌でもその知識を存分に発揮し『芸能界のスイーツ女王』としてスイーツファンからの信頼も高い。2021年には著作『あんた、食べてみな！ぼる塾 田辺のスイーツ天国』をマガジンハウスから出版。現在Hanako Webにて『ぼる塾 田辺智加のスイーツ“推しエントリー”』連載中。



©YOSHIMOTO KOGYO CO.,LTD.

## 2. 濃厚なチョコ・旬のいちご・宇治抹茶など渋谷の3拠点で見つける冬のごほうびスイーツ

渋谷のフードエリア3拠点から、おすすめのスイーツをご紹介します。旬のいちごを使った渋谷限定ストロベリーパフェから、茶師のこだわりが詰まった大福まで、お好みに応じて選べるラインアップです。

### ◆ビターチョコムースに、カカオ香るクレームブリュレ

＜ベルアメール＞アメール 1個 810円

オリジナルビターチョコのショコラムースに、カカオ豆の香りをまとわせたクレームブリュレを閉じ込みました。生チョコレートのような食感で、食べ応えのあるケーキです。

場所：渋谷 東急フードショー（渋谷マークシティ 1階）



### ◆【東急フードショーエッジ限定】旬のいちごを使ったストロベリーパフェ

＜アンヴデット＞ストロベリーパフェ 1個 1,620円

旬のいちごを贅沢に使い、生クリーム・カスタードクリーム・バニラムースを合わせました。いちごの甘酸っぱさと、クリームやムースのなめらかな口どけが重なります。

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）



### ◆宇治抹茶とほうじ茶の香りを楽しむ生クリーム大福

＜祇園 北川半兵衛＞宇治抹茶生クリーム大福 1個 480円

厳選された京都府産宇治抹茶の生クリームと粒あんを包み込んだクリーム大福です。大福の餅にも宇治抹茶を練り込みました。ひとくち目から抹茶の香りをしっかりと味わえる日本茶専門店のこだわりの宇治抹茶大福です。

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



## 3. 洋食の定番から本鮪の希少部位まで。渋谷で見つけるごほうび惣菜・お弁当

伝統の洋食から、魚が主役のおむすびまで。一年頑張った自分へのちょっとしたご褒美として味わいたい、個性豊かなお惣菜・お弁当をご紹介します。好きな食材やその日の気分によって選ぶ楽しさが広がる品揃えです。

### ◆伝統のデミグラスソースを味わうオムライス

＜三笠会館＞オムライス ビーフシチューがけ 1個 1,801円

柔らかな卵のオムライスに、三笠会館で長年人気のビーフシチューを合わせました。伝統のデミグラスソースは、濃厚な色から厨房で「ブロン（茶色い）ソース」と呼ばれます。

場所：渋谷 東急フードショー（しぶちか）



◆希少部位・本鮪の脳天を味わう「魚が主役のおむすび」

＜五代目 堺周＞本鮪 脳天ステーキ わさび醤油漬け 1個 681円

明治22年創業、豊洲市場の老舗仲卸・堺周商店が手がける魚おむすびです。

本鮪から0.5%程度しか取れない希少部位「脳天」を贅沢に使用。中トロから大トロレベルの豊かな脂乗りと、凝縮された旨みを堪能できる、仲卸直営ならではの一品です。



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）

◆ビーフ100%ハンバーグと選べるクリームコロッケ

＜リッチクリームコロッケ東京＞ビーフハンバーグ＆コロッケ御膳 1折 1,380円

自家製デミグラスソースで仕上げたビーフ100%ハンバーグと、濃厚な生クリームを使ったクリームコロッケを一度に楽しめる御膳です。クリームコロッケはお好みの味を選べます。

場所：東横のれん街（渋谷ヒカリエ内ShinQs by TOKYU DEPARTMENT STORE 地下3階）



4. 10月～12月の新店オープン・POP UP 情報

◆新店オープン

・NY発のひと粒ごとにアートを描く、目でも楽しむチョコレートギフト

＜マリベル＞ 10月28日（水）

ニューヨーク・SOHO発のチョコレート専門店＜マリベル＞がオープン。ブランドを代表する、アートが描かれた「Art Ganache」をはじめ、ギフトにもおすすめのチョコレートやクッキーなど、こだわりの商品を取り揃えます。さらに、渋谷店でしか手に入らない限定「Art Ganache」や限定クッキー缶も登場！ご自宅へのご褒美から大切な方へのギフトまで、＜マリベル＞ならではのチョコレートをぜひお楽しみください。

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）



◆POP UP

・【東急フードショーエッジ初出店】ねっとり濃厚なスイートポテトをのせた「芋クロワッサン」

＜ラフィユ＞ 10月29日（木）～11月4日（水）

渋谷スクランブルスクエア限定「芋クロワッサン」は、ねっとり濃厚なスイートポテトを、サクサクのクロワッサンにのせました。こんがり焼き色のついたスイートポテトのねっとり濃厚な甘さと、バターたっぷり生地のサクッ、ほろっとした食感の組み合わせが相性抜群です。

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）



・アーモンドミルクの搾りかす「アーモンドパルプ」も活用。全品グルテンフリーの焼菓子

＜リリアマンド＞ 11月5日（木）～11日（水）

小麦を使わず、素材の風味や食感を大切に、全商品グルテンフリーのお菓子を製造・販売。アーモンドミルクを作る際に残る「アーモンドパルプ」を生地に活用したアモパルシリーズなど、素材の魅力を生かした焼菓子を楽しめます。

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



・【渋谷スクランブルスクエア初出店】お酒にも合うバジル香る大人のホットドッグ  
＜ザ プラットフォームスタンド＞ 11月5日(木)～11日(水)

東京駅新幹線ホームにある＜ザ プラットフォームスタンド＞が、POP UP初出店。  
「バジルフランク」は、ジューシーなフランクソーセージに爽やかなバジルの香りを効かせた一本。パリッとした食感と肉の旨み、ハーブの余韻が広がる大人のホットドッグ。

場所：渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 1階 Space1



・国産米粉を使用した、ふわっともちっとかわいいパンダの焼き菓子  
＜五ぱんだ焼き＞ 11月12日(木)～25日(水)

JR五反田駅直結の五反田東急スクエア内にある当店＜五ぱんだ焼き＞は、上野や御徒町、鎌倉で親しまれてきた「花神楽パンダ焼き」の姉妹店で、パンダの形をした焼き菓子「五ぱんだ焼き」を販売。「花神楽パンダ焼き」と異なり、米粉を使用した生地は、もちもちとした食感が特徴で、プレーン生地のほか、季節により味や色が替わるカラー生地のメニューも取り揃え。

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】ベルギー、アメリカ、お食事系まで。世界を旅するワッフル専門店  
＜ワッフルホリック＞ 11月19日(木)～25日(水)

「こだわりのワッフル、世界を旅する」をテーマに、外はザクザク中はもっちりとした本場仕込みのベルギーワッフルや、ボリューム満点のクリームワッフル、軽食にぴったりなお食事ワッフルまで多彩に取り揃え。何度でも食べたくなるような、こだわりの食感が楽しめる。

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】1952年創業ブランドの技術を受け継ぐ、贈り物にも選びたい新しい米菓  
＜カキモ米菓＞ 11月26日(木)～12月2日(水)

＜カキモ米菓＞は1952年創業の老舗ブランド木村の技術と伝統を受け継ぎ、厳選素材と丁寧な製法で仕上げた新ブランド。特別な方への贈り物や自分へのご褒美として、上質な味わいと洗練されたパッケージで、心に残るひとときをお届け。

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)



SHIBUYA FOOD ISLANDS「フードアイランズ編集部」より

編集部が目にしたのは、素材が織りなす上質な味わい。濃厚なスイーツとこだわりの惣菜を中心に、この時期ならではの贅沢を堪能できる逸品を厳選しました。日常を少し贅沢に彩る特別なラインアップです。

## 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 by TOKYU DEPARTMENT STORE 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](#)

[スイーツなか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