

## News Release

2024年8月27日

東京ステーション開発株式会社

**東京駅「東京ギフトパレット」**  
**秋の味覚「芋・栗・かぼちゃ」を堪能する最新の秋スイーツが登場！**  
～ビジュアル、味、食感が楽しめるさつま芋スイーツや、  
栗をふんだんに使用した限定のマロンスイーツ商品をご紹介します～

東京駅八重洲北口改札を出てすぐ、手土産とお土産が揃う「東京ギフトパレット」（運営：東京ステーション開発株式会社、代表取締役社長：宇田川 享）は、秋の味覚「芋・栗・かぼちゃ」をふんだんに使用した最新の秋スイーツを販売します。



この秋、東京ギフトパレットでは、「芋・栗・かぼちゃ」をメインとした秋スイーツを販売します。スコーン専門店「BAKERS gonna BAKE」は、老舗和菓子店「舟和」の芋ようかんを豪快にスコーンにサンドしたコラボレーション商品『「舟和」の芋ようかん発酵バターのスコーンサンド』や、「アマンド東京」からは、濃厚なフランス産のマロンクリームを使用した東京ギフトパレット限定『リングシューモンブラン』をご用意します。さらに「フェーヴ」では、秋限定のブラウニー『Nuts ブラウニー パンプキン』をハロウィンパッケージで発売します。

その他にも、さつま芋と焦がしバターのフィナンシェや濃厚な味わいの蜜芋を使用したロールケーキなど、各店舗のこだわりが詰まった秋スイーツを取り揃えております。

「芋・栗・かぼちゃ」を贅沢に使用した秋を彩るスイーツを東京ギフトパレットでご用意しております。手土産、自分へのご褒美や贈り物としておすすめの秋スイーツをお楽しみください。

## ■ 商品紹介テーマ

- I. さつま芋をふんだんに使用した、ビジュアル、味、食感が楽しめる最新のさつま芋スイーツ！
- II. 濃厚なマロンクリームや渋皮栗を丸ごと使用した贅沢マロンスイーツとハロウィン限定かぼちゃスイーツをご紹介します！

※価格はすべて税込価格です。 ※本リリースの画像はイメージです。 ※本リリースの内容は変更になる場合があります。

## さつまいもをふだんに使用した、ビジュアル、味、食感が楽しめる最新のさつまいもスイーツ！

芋ようかんをそのままスコーンにサンドした豪快なビジュアルのスコーンサンドや、生スイーツポテト専門店が発売する焦がしバターとさつまいもを使用した濃厚な味わいで新食感のフィナンシェなど、ビジュアル、味、食感が楽しめる最新のさつまいもスイーツをご紹介します。

### お芋のオムレット

【パティスリー銀座千疋屋】



スイーツポテト、クリーム、甘露煮のお芋全てに鳴門金時をたっぷりとした季節限定のオムレットです。優しい味わいに仕上げました。

<内容量> 1個  
<価格> 864円  
<期間> 2024年9月~10月

ギフト  
限定

### 蜜芋ロールケーキ

【和スイーツ 和乃果】



ギフト  
限定

富士山の溶岩石で焼き上げた蜜がたっぷりの蜜芋を使用。カットした蜜芋とともに、山梨県産の米粉を使ったふんわりとしたスポンジ生地「ジェノワーズ」で包みました。

<内容量> 1本  
<価格> 2,300円  
<期間> 2024年10月1日~  
※入荷状況により販売がない場合がございます。

### あんぼーね焼き芋あん

【京都祇園あんのん】



濃厚な甘さとねっとりとした食感の「紅天使」を使用し、芳ばしさと甘さが自家製のマスカルポーネクリームとよく合うあんこに仕上げています。

<内容量> 2個入/5個入  
<価格> 826円/1,836円  
<期間> 2024年9月~10月

新商品

### 「舟和」の芋ようかんと発酵バターのスコーンサンド

【BAKERS gonna BAKE】



老舗和菓子店「舟和」とのコラボレーション商品。舟和の芋ようかんやさつまいもペーストを使用し、爽やかな酸味とコクが特徴の発酵バターと合わせ、アーモンドチュールをサンドしました。

<内容量> 1個  
<価格> 490円  
<期間> 2024年9月11日~12月10日

### オイモフィナンシェ

【OIMO】



さつまいもと焦がしバターをたっぷり加えた生地の中にダイス状のさつまいもをぎゅっと閉じ込めました。ほくほくとした食感がお芋好きにたまらない味わいです。

<内容量> 1個  
<価格> 290円  
<期間> 通年販売

## 濃厚なマロンクリームや渋皮栗を丸ごと使用した贅沢マロンスイーツとハロウィン限定かぼちゃスイーツをご紹介します！

ティラミス、キャラメルやカスタードなど濃厚なスイーツと栗をふだんに使用したマロンスイーツや、ハロウィン限定パッケージのかぼちゃスイーツをご紹介します。

### フィナンシェキャラメル マロン

【キャラメル職人】



秋の味覚「栗」を使用した「フィナンシェキャラメル マロン」が登場。キャラメルペーストとマロンクリームを合わせた生地に、栗とココナッツファインをトッピングして香ばしく焼き上げました。栗の美味しさとキャラメルのコクが楽しめる秋限定の一品です。

<内容量> 1個  
<価格> 400円  
<期間> 2024年9月中旬~10月

ギフト  
限定

新商品

### リングシューモンブラン

【アマンド東京】



ギフト  
限定

シュー生地に自家製カスタード、フランス産のマロンクリームをあわせた秋らしいテイストのリングシュー。濃厚な味わいに仕上げた東京店限定スイーツです。

<内容量> 1個  
<価格> 700円  
<期間> 2024年9月16日~10月6日

## 栗のオムレット

【パティスリー銀座千疋屋】



ふんわりとしたオムレット生地に、程よい甘さのホイップクリームとココのある濃厚なマロンクリームを絞りました。

<内容量> 1個  
<価格> 864円  
<期間> 2024年11月

ギフトパレ  
限定

## マロンティラミスロール

【パティスリー キハチ】



コーヒーの香り豊かなしっとりとしたコーヒーシフォン生地で、ココのあるマスカルポーネクリームとごろごろと入れた渋皮栗の刻みを巻き、外側はしっかり栗を感じるマロンクリームで仕上げたロールケーキです。

<内容量> 1個  
<価格> 680円  
<期間> 2024年9月1日～10月31日

## Nuts ブラウニー パンプキン

【フェーヴ】



かぼちゃペーストに、発酵バターでココを加えたしっとり生地に、ローストしたくるみとピスタチオをたっぷりトッピング。Nutsの食感も楽しめるフェーヴならではのブラウニーをご用意しました。

<内容量> 1個  
<価格> 400円  
<期間> 2024年9月中旬～10月

新商品

### ■ 東京ギフトパレット概要

“つなぐ、いろどる”をコンセプトに、“人と人をつなぐ”手土産や東京土産が充実するほか、こだわりのお弁当を取り揃えた「プレシヤスデリ東京」や「スターボックス」などが出店しています。

場 所：東京都千代田区丸の内1-9-1 東京駅八重洲北口  
(東海道新幹線東京駅八重洲北口改札を出てすぐ)

営業時間：【平日】9:30～20:30 【土日祝】9:00～20:30

※一部、店舗により異なります。

店 舗 数：38店舗 ※下記URL(特設サイト)よりご確認ください。

U R L：<https://www.tokyoeeki-1bangai.co.jp/tokyogiftpalette/> (東京ギフトパレット 特設サイト)



東京ギフトパレット外観