



ホイップるんの
JIYUGAOKA SWEETS
GUIDEBOOK

～目次～

リンクをタップすると
該当ページに飛べるるん！

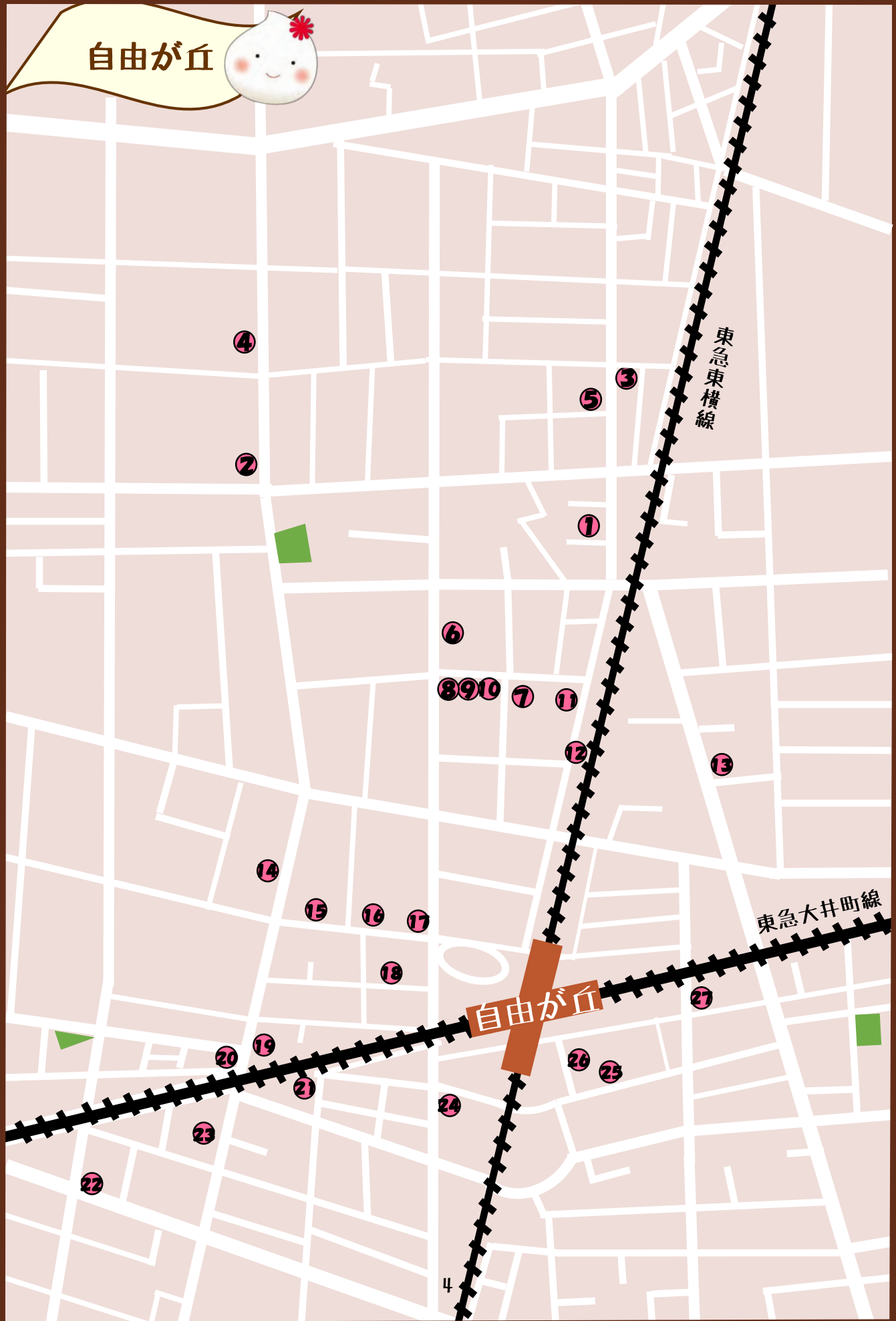
- [自由が丘スイーツ店マップ](#) 4
- [ドライフルーツのお店アラカルト](#) 6
- [チュベ・ド・ショコラ自由が丘本店](#) 7
- [baguette rabbit](#) 7
- [モンサンクレール](#) 8
- [自由が丘ロール屋](#) 8
- [特集1「自由が丘はアートがいっぱい!?!」](#) 9
- [MONT-BLANC](#) 10
- [自由が丘さんど](#) 11
- [Sunset Coffee](#) 12
- [田ノ実自由が丘店](#) 12
- [MILKLAND HOKKAIDO→TOKYO](#) 13
- [ふなわかふえ自由が丘店](#) 13
- [大文字](#) 14
- [タンテリーザ笑多](#) 14
- [特集2「JIYUGAOKA de aone」](#) 15

～目次～

リンクをタップすると
該当ページに飛べるるん！

| | |
|--|----|
| • ROYAL CRYSTAL COFFEE | 16 |
| • モンロワール | 17 |
| • 御門屋 | 17 |
| • 蜂の家 | 18 |
| • CARMEL FARM DINING | 19 |
| • YATSUDOKI | 20 |
| • JUNO | 20 |
| • 特集3「ホイップるんを紹介するるん！」 | 21 |
| • THREE TEA CAFE | 22 |
| • Organic Harmony | 23 |
| • MAGIE DU CHOCOLAT | 23 |
| • Fève | 24 |
| • FLIPPER' S | 24 |
| • MOMI & TOY' S | 25 |
| • プチ・フルール | 25 |
| • 注意事項 | 26 |

自由が丘



～スイーツ店一覧～

- ①ドライフルーツのお店アラカルト
- ②チュベ・ド・ショコラ自由が丘本店
- ③baguette rabbit
- ④モンサンクレール
- ⑤自由が丘ロール屋
- ⑥MONT-BLANC
- ⑦自由が丘さんど
- ⑧Sunset Coffee
- ⑨田ノ実自由が丘店
- ⑩MILKLAND HOKKAIDO→TOKYO
- ⑪ふなわかふえ自由が丘店
- ⑫大文字
- ⑬タンテリーザ笑多
- ⑭ROYAL CRYSTAL COFFEE
- ⑮モンロワール
- ⑯御門屋
- ⑰蜂の家
- ⑱CARMEL FARM DINING
- ⑲YATSUDOKI
- ⑳JUNO
- ㉑THREE TEA CAFE
- ㉒Organic Harmony
- ㉓MAGIE DU CHOCOLAT
- ㉔Fève
- ㉕FLIPPER' S
- ㉖MOMI & TOY' S
- ㉗プチ・フルール



自然のうまみをぎゅっと詰め込んだドライフルーツ

ドライフルーツのお店 アラカルト

「日本には季節があっておいしいフルーツがあるのに、どうして砂糖や添加物が入ってしまったドライフルーツが多いのだろうか」そんな疑問から生まれたドライフルーツのお店アラカルトは、フルーツ本来の味わいを楽しめるよう、出来る限り無添加・砂糖不使用にこだわったものを販売しています。

日本中の農家さんからフルーツを探し、自社で糖度や厚さなどに合わせて低温熟成をおこなっているからこそ、硬すぎず、色もとっても綺麗で自然のうまみがぎゅっと詰まっています！

クリスマスには、ドライフルーツの詰め合わせやギフトセットを販売。

帰省のお土産なども承っています。



これに注目！

アップルシナモン/ドライジンジャー

長野県のりんごをシナモンづけしたアップルシナモンは、マーガリンとともにパンの上のせてトーストすると、絶品だるん！冬の寒い時期には、高知生まれのドライジンジャーをホットティーの中に入れて、体も心もぽかぽかに。



ドライフルーツのお店アラカルト

目黒区自由が丘1-24-6 1F

☎03-5726-8773

🕒11:00-19:00

定休日：水曜日

HP <https://alacarte-jiyugaoka.com/>

公式Instagram @alacarte_jiyugaoka

公式Instagramでつくっている動画が載ってるん！

日本唯一の割れチョコ専門店!?

チュベ・ド・ショコラ

自由が丘本店



ロどけチョコの王様「クーベルチュール」をもっと手軽に楽しんでもらいたいという思いから生まれたのがこのチュベ・ド・ショコラ。高級ショコラティエで使われるクーベルチュールチョコレートはうっとりするほどのロどけと、カカオの香りが違います。

クリスマスには、限定フレーバーも入ったお得な割れチョコ1kgミックスやザッハトルテなどパーティーにぴったりのスイーツも取り揃えております。

チュベ・ド・ショコラ 自由が丘本店

目黒区自由が丘2-20-5 CTC
自由が丘IF

☎ 03-6383-1328

🕒 11:30~19:30
不定休

HP <http://www.warechoco.com>
公式Instagram @chube.de.chocolat

これに注目!

マシュマロアーモンド

もちもちのマシュマロと、香ばしいアーモンドが入っており、芸能人の方にも選んでいただいている商品。パンの上のせてトーストすると、マシュマロがとろけて絶品だるん!



こだわりの素材と製パン技術で生地そのもののおいしさを追求

baguette rabbit

バケットラビット

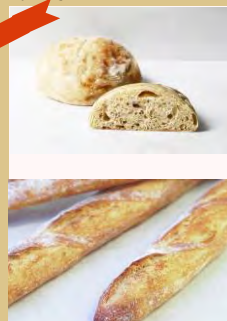
2010年、名古屋に一号店を創業した、シェフブーランジェの古井戸和憲が手掛けるブーランジェリー。名古屋、東京に店舗を構え、女性だけでなく食にこだわりのある男性にも愛されています。店内には石臼を置いており、自家製粉したパンを楽しむことができます。

クリスマスにはシュトーレンと11月-12月の季節限定商品を販売予定。※ラインナップは未定。



これに注目!

ブル/バケットラビット
小麦の優しい甘みと風味を楽しむことができるブル。しっとり、もちもちしているからこそ、一度食べたらやめられないるん! そのままでも、サンドイッチにしても◎



baguette rabbit
目黒区自由が丘1-16-14
☎ 03-6421-1208

🕒 9:00 ~ 20:00
※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から営業時間が変更している場合があります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

HP <https://baguette-rabbit.com/>
公式Instagram @baguette rabbit

辻口博啓の「原点」といえる総合パティスリー モンサンクレール



プチガトー、グランガトー、地方菓子、焼き菓子、パン、ショコラなどが豊富に揃う、パティシエ・辻ロスタイルをより感じて頂ける総合パティスリー。選び抜かれた旬のフルーツや世界の食材を使い、独自の製法で作上げた味覚・香り・食感が絶妙な魅惑のスイーツを楽しめます。店内厨房で作り上げる臨場感は、五感を刺激します。

クリスマスには、ツリーやリースなどクリスマスを彩るアイテムをモチーフにしたケーキが並びます。

モンサンクレール

目黒区自由が丘2-22-4

☎ 03-3718-5200 (店舗)

🕒 11:00-18:00

定休日：水曜日 (臨時休業あり)

HP <https://www.ms-clair.co.jp/>

公式Instagram @mont_st_clair_

これに注目！セラヴィ

ショコラブランの優しい甘みと
フランボワーズのほのかな酸味で
あるサクツとした食感の
フィヤンティース。

1996年、「ソペクサ主催 仏食材
を使ったプロの為の仏菓子コン
クール」で優勝したものであり、
人生を変える想いで作られている
るん！



こだわりの素材と製法で、できたてをお客様のもとに 自由が丘ロール屋

辻口博啓氏が18歳のころから夢を描いていた唯一無二のスタイルのロールケーキと焼き菓子の専門店。2023年には、店舗デザインや機材、商品を全てフルリノベーション。選び抜いた素材と製法で「焼き」にこだわり、一つ一つ手作りで出来立てのロールケーキと焼きたての焼き菓子がショーケースに並びます。

クリスマスには、いちごや栗など旬の素材を使い、皆で楽しめるロールケーキをご用意しています。



これに注目！

自由が丘ロール

北海道産小麦を100%使い、
ふっくらとしながらもしっとりと
ロどけの良い厚みのあるシフォン
生地でコクがあり軽やかな生
クリーム、センターには卵を贅
沢に使った濃厚なカスタード
クリームを合わせるりと巻いた
るん！



自由が丘ロール屋

目黒区自由が丘1-23-2

☎ 03-3725-3055 (店舗)

🕒 11:00-18:00

定休日：水曜日・第3火曜 (臨時休業あり)

HP <https://www.jiyugaoka-rolliya.jp/>

公式Instagram @jiyugaokarolliya

“あの有名画家”と
同じ作風！

不二屋書店

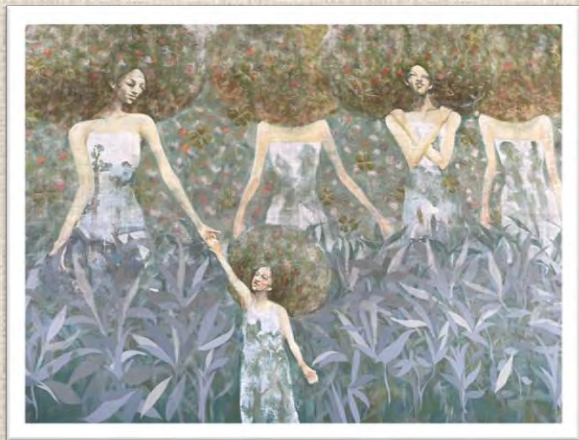


自由が丘の
“美”の原点に
ある作品！

マリクレール通り

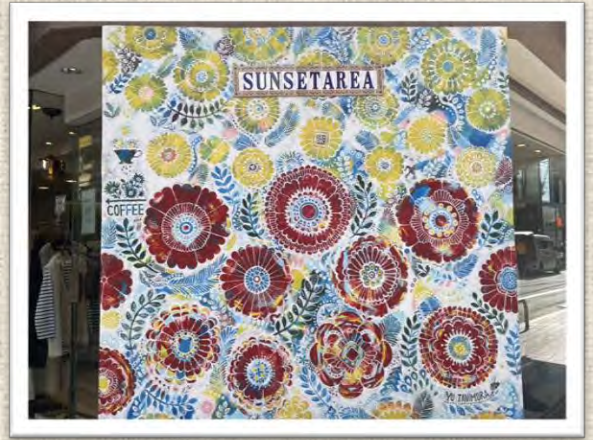


自由が丘は **ア**ートがいっぱい!?



自由が丘 緑道ギャラリー

高架下に広がる
圧巻の壁画！



サンセットエリア

赤と黄色のお花が
かわいい♪



日本で初めてのモンブランの店

モンブラン

MONT-BLANC

ここで生まれた「モンブラン」をはじめとした洋菓子の店。90年前に創業して以来変わらないこだわりとクオリティのスイーツは、自由が丘にあるこの一店舗でしか味わうことができません。

秋口から販売される利平栗タルトには、日本を代表する利平栗を使用。国産栗の風味豊かな違う味わいが楽しめます。クリスマス時期にはデコレーションケーキや小物ケーキも販売！素敵なケーキの数々をお楽しみください。

自由が丘再開発により
仮店舗での営業です！
(2023年現在)

MONT-BLANC

目黒区自由が丘1-25-13 岩立ビル 1F

☎ 03-3723-1181

🕒 10:00～18:00

定休日：火曜日・不定休

HP <https://mont-blanc.jp/>

公式Instagram @mont_blanc_jiyugaoka



これに注目！



モンブラン

～おすすめの食べ方～

- ①上のメレンゲをお皿に出し、4分の1に割る
- ②4分の1になったメレンゲをマロンクリームの上に戻す
- ③上からカステラの土台までフォークでさす

全部が一体化した味とサクサクな栗の食感が楽しめるん！



SATOSHI SHIGETA

エクレール

カスタードクリーム、生クリーム、イチゴが重なった欲張りなエクレールだるん！



フルーツ本来の味が引き立つサンドイッチを楽しめる

自由が丘さんど

フルーツサンド中心のサンドイッチのお店です。その時々季節にあったフルーツ、それを引き立てる上質な生クリームなどが魅力。自由が丘で養蜂される丘ばちを使ったものもあるなど、まさに“自由が丘ならではの”のサンドイッチもあります。

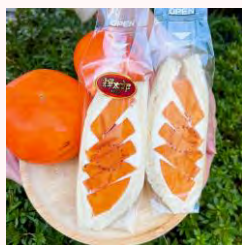
クリスマスには、クリスマスカラーに彩られたサンドイッチやカットフルーツなどを販売！季節の味も見た目の楽しさも兼ね備えた商品です。



これに注目！

季節のフルーツサンド

この時期は特にブドウがおすすめ。旬のフルーツは店員さんも教えてくれるから、季節に合わせて聞いてみるん♪



自由が丘さんど

目黒区自由が丘1-26-18 チェスナットヒルズ2 1F

☎ 070-3105-5313

🕒 11:00~19:00

公式Instagram @jiyugaoka_sandwich



まちづくりから生まれた本格コーヒー店

サンセットコーヒー

Sunset Coffee

サンセットエリアの中心に佇むスタンドコーヒー店。三軒茶屋のOBSCURA COFFEEより仕入れたこだわりの味です。当店オリジナルブレンドもあり、冷めても美味しい！カップに書かれた自由が丘の地図を見ながら、より充実した自由が丘散策も楽しめます。

クリスマス時期にはギフトボックスを販売。コーヒーのお供に、いつもと違う特別なクッキーをお楽しみください！

Sunset Coffee

目黒区自由が丘1-26-14 オクスミビル1F

☎ 03-5726-9203

☎ 平日 10:00~17:00

土日祝 11:00~18:00

HP <http://sunset-coffee.tokyo>

公式Instagram @sunsetcoffee_jiyugaoka

これに注目！ シフォンケーキ

手作りスイーツの中でもこれが一番人気。時期によって売っている味が異なるん。コーヒーにも相性ピッタリ！



ニッポンの実りを食卓に。

田ノ実 自由が丘店

1階のショップでは、バイヤーが厳選した日本各地の美味しい地域産品や、旬の新鮮食材を販売。2階のカフェでは、具だくさんのお汁物とお花をかたどったおむすびがセットの“田ノ実プレート”や、カフェメニューも充実。食材の一部は1階ショップでお買い求めいただけます。

クリスマスには、小さなサンタの人形を販売。食卓に飾って、ほっと一息。



これに注目！ ジェラート

鳥取県の旬の食材をふんだんに使った体に優しい湯梨浜町「アロハカフェ」のジェラート。関東で食べられるのはここだけだるん！



田ノ実 自由が丘店

目黒区自由が丘1-26-16 田ノ実ビル

☎ 03-5726-5020

☎ 1F SHOP 10:30~19:00

2F DINING&CAFE 11:00~18:30 (17:30 L.O.)

定休日：不定休

HP <https://www.tanomi.jp/>

公式Instagram @tanomi.jiyugaoka

北海道を丸ごと味わえる乳製品のアンテナショップ



ミルクランド
ホッカイドウ
トウキョウ

MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO

北海道の酪農家による北海道産牛乳・乳製品の専門店。ナチュラルチーズが主役のお料理や、濃厚生クリームのスウィーツが食べられるほか、東京では手に入りにくい、こだわりの牛乳や乳製品を購入できます。

巨大な牛の下で、牧場の雰囲気を感じながら、北海道の美味しさを楽しめます！

MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO

目黒区自由が丘1-26-16 山川ビル 1F・2F

☎ 03-3723-5700

🕒 11:00~19:00

定休日：水曜日

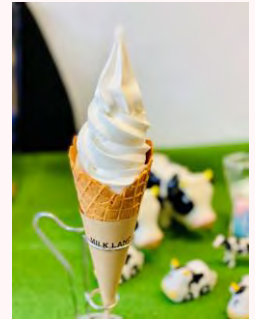
HP <https://milklandtokyo.com>

公式Instagram @milklandhokkaidotokyo

メニューのレシピ
公式HPで公開中！

これに注目！ ソフトクリーム

広い北海道、牛が暮らす環境などで牛乳の味が変わるため、ソフトクリームの味も様々。月替わりで北海道各地の美味しさを楽しめるん！



浅草・お手軽和菓子の元祖が自由が丘に！

ふなわかふえ 自由が丘店

創業120年を迎える「舟和」がカフェになって自由が丘に。長年受け継がれた伝統の技で作られた安心・安全のお菓子をできたてで堪能できます。さつまいも、砂糖、少量の塩のみで作られた素材そのままの芋ようかんは大人気。

あんこ玉は当店の定番商品ですが、この時期はりんごのフレーバーを限定販売します。あんこを包む寒天のプチっと食感とりんごの味わいをお楽しみください。



これに注目！ あんこ玉

甘さを抑えた自然な味。あんこの周りには寒天が包まれていて、プチっとはじける食感たまらないん♪

ふなわかふえ 自由が丘店

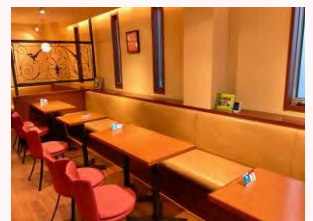
目黒区自由が丘
1-26-2 1F

☎ 03-3723-4001

🕒 11:00~19:00

定休日：1/1~1/3

HP <https://funowa.jp>





大文字

毎日手作りで和菓子を製造販売。常時20種類の和菓子が店頭で並んでいます。定番はお団子などの餅菓子で、どれも大人から子どもまで幅広く愛されています。

今年も冬ならではの練り切りが登場。日常はもちろんクリスマスや年末年始にも。季節の味わいをお楽しみください。

大文字

目黒区自由が丘1-27-2 ひかり街 1F

☎ 03-3717-7701

🕒 10:00~19:00

定休日：水曜日

HP <https://www.hikarigai.com/daimonji/>

これに注目！ きみしぐれ

手作りのきみ餡で包んで蒸した和菓子のこと。冷蔵庫で冷やして食べると、しっとり感がアップするん！



希少糖と産地直送の素材で楽しむイタリアン

タンテリーザ 笑多

産地直送、季節の食材や希少糖「アロース」を使用したイタリア料理を味わえます。「アロース」は甘さ控えめかつ体に優しく、糖のカロリーゼロ！罪悪感なく食事もドルチェも楽しめます！

冬のドルチェのおすすめはティラミスや生ガトーショコラ。今年はクリスマス限定でクリスマス Ver. ティラミスのメニューもご提供します！



タンテリーザ笑多

目黒区自由が丘1-3-17 GranDuo自由が丘4 1F

☎ 03-6421-2755

🕒 ランチ 11:30~15:00 (L.O. 13:30)

ディナー 17:30~23:00 (L.O. 21:30)

定休日 日曜日・不定休

HP <https://tanterisa-shota.owst.jp>

公式Instagram @tanterisashota

これに注目！ ティラミス



もちろんこれも希少糖・アロースを使用。普通のティラミスよりヘルシーだるん♪



GRAND OPEN!! JIYUGAOKA de aone

de aoneのここに注目！

①緑豊かな空間！

木々や草花の溢れるテラスやバードパス、はらっぱ…
いるだけで癒される開放的な空間です！

②個性豊かな26店舗！

首都圏初の業態も含めた数々のお店との出会いが！
「ピーコックストア」も自由が丘に再出店！

③テラスイベントが充実!?

「de aone TERRACE CLUB」の活動として
1年を通して文化的なイベントが盛りだくさん！



JIYUGAOKA de aone (自由が丘 デュ アオーネ)

目黒区自由が丘2-15-4

| | | |
|---|----------|-------------|
| 営 | 1F | 10:00~20:00 |
| | 2F | 11:00~20:00 |
| | レストラン | 11:00~22:00 |
| | ピーコックストア | 9:00~23:00 |

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

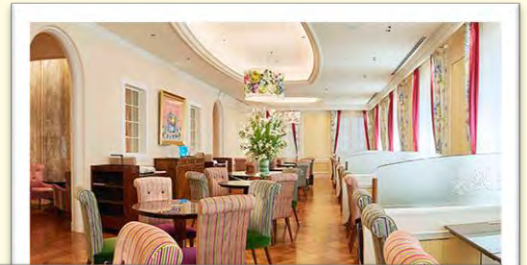
HP <https://jiyugaoka-de-aone.aeonmall.com>

Instagram @jiyugaoka_de_aone / @deaone_terraceclub

優雅な空間を楽しむ おしゃれカフェ

コーヒーの生豆の熟成から焙煎・パッキングまで、ドリップバッグ製造の全工程を店舗内で行うことで、至福のコーヒーをご提供しています。

店内は、古き良き時代のヨーロッパのホテルをイメージした空間で優雅な雰囲気の中、少し贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



アフタヌーンティー



ケーキや焼き菓子、自家製スコーン、サンドイッチなど楽しめる本格アフタヌーンティー。ホテルのアフタヌーンティーに比べてリーズナブルに多くの品目を楽しめるのもオススメなんだるん。優雅な空間で楽しむフォトジェニックなアフタヌーンティーは、心もお腹も満たされること間違いないるん！

クリスマス限定商品

クリスマス時期には期間限定のアフタヌーンティーが販売される予定です!!

ROYAL CRYSTAL COFFEE 自由が丘店

場所 東京都目黒区自由が丘2-16-3

☎ 03-5726-9268

☒ 平日11:00~20:00 土日祝11:00~19:00 年中無休

HP <https://www.royalcrystalcoffee.jp/>

SNS 公式Instagram : royalcrystalcoffee.jiyugaoka

モンロワール

神戸・岡本に本店を構える チョコレート専門店

『誰にも親しまれる本物のチョコレートを届けたい』
『頬張るたび、笑みがこぼれる時間を提供したい』
という思いを大切に、本当に美味しいものだけを使
って丁寧に作られたチョコを販売しています！

クリスマスは、クリスマスモチーフの帯がかかっている半透明のレッドのキューブタイプの箱『リーフキューブ クリスマス』を販売します。中は、人気の「リーフメモリー」。
巾着まで、クリスマス限定の絵柄に！！クリスマスらしく可愛い商品です。

リーフメモリー

巾着の中には、3種類のお味の小さな葉っぱ形チョコが入っているん。

1種類で召し上がっても美味しいけれど、2種類、3種類を組み合わせると召し上がっていただくのも、また違った美味しさに出会えるん。

好きな組み合わせを探してみてるん！

モンロワール 自由が丘店

場所 東京都目黒区自由が丘2-10-10シーズビル1F

☎ 03-6421-3944

🕒 11:00~19:00 ※年末・年始は変更の場合がございます

HP <https://www.monloire.co.jp/>



御門屋

先代から受け継ぐこだわりの揚菓子

小豆は北海道産のしゅまりという希少な小豆を、もち米は宮城県産のみやこがねを使い、素材にこだわって丁寧に作られた揚菓子を販売しています。

クリスマスには、お饅頭と冬季限定のチョコレートがかかったおかきと一緒にクリスマスギフトボックスの販売を予定しています。

クリスマスデザインに梱包されたギフトボックスは、お友達のプレゼントや土産にも最適です！

揚げまんじゅう

上品なこし餡の蒸しまんじゅうを独自の製法で揚げたおまんじゅうで、こし餡と胡麻の2種類があるん。

胡麻はこし餡の揚げまんじゅうの餡と生地に黒胡麻を入れた香ばしさを楽しめるん！

御門屋 自由が丘店

場所 東京都目黒区自由が丘2-10-8

☎ 03-6459-5552

🕒 8:30~20:00 ※年末・年始は変更の場合がございます

定休日 1月1日 他

HP <https://www.mikadoya-agemanjyu.co.jp/>

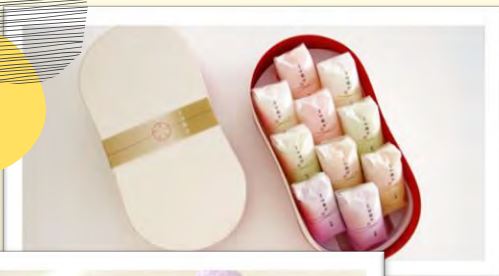
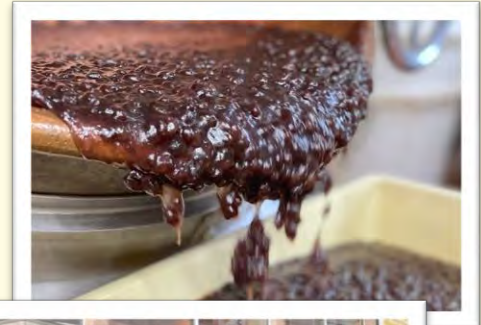
SNS 公式Instagram : mikadoya_tokyo



職人が手作りで丁寧に 作り上げる自由が丘の和菓子屋

自由が丘に本店を構える蜂の家は、熟練の職人が丹念に練り上げる餡が自慢です。日によって変わる餡を職人がその日の変化やお菓子里に合わせて作っています。

職人から職人へと伝えられるこだわりの味をお楽しみください。



まゆ最中



まゆを象った、5色のひとくち最中。味は、小倉・胡麻・白つぶし・柚子・黒糖の5種類を楽しむことができるん。

まゆを模したギフトボックスはかわいいだけでなく、個包装で分けやすい！

創業当初から作り続けている蜂の家を代表するお菓子だるん。

クリスマス限定商品

限定の上生菓子を販売予定！
クリスマスのかわいいデザインで見た目も味も楽しめます。

蜂の家 自由が丘本店

場所 東京都目黒区自由が丘2-10-6

☎ 03-3717-7367

🕒 平日・土10:00~19:00 日10:00~18:00

HP <https://www.hachinoya-shop.jp/>

SNS 公式Instagram : hachinoya_jiyugaoka

CARMEL FARM DINING



畑づくりから始めた 定食のあるダイニング

自社農園で育てたお野菜を中心にまごころを込めて料理を作り、旬のものをより美しく、心も体も喜ぶ和定食を提供しています。

朝・昼・夜でメニュー変わるため、時間帯ごとに違った料理をお楽しみいただけます。



手作りチーズケーキ

食べたい味を再現したことでできた手作りのバイクドチーズケーキ。

少しレモンをきかせたことでしか味わえないチーズケーキを楽しむことができるん。



CARMEL FARM DINING

場所 東京都目黒区自由が丘2-11-3 2F

☎ 03-5731-9339

🕒 月・火・金・土曜日8:00-15:00 (L014:30) 17:30-22:30 (L021:30)
水・日曜日8:00-15:00 (L014:30)

定休日 木曜日

HP <https://carmel-farm.jp/>

SNS 公式Instagram : carmelfarm.myms



ヤツドキ

YATSUDOKI

とっておきのおやつの時間をお届け

ハケ岳山麓の肥沃な大地と森に抱かれた白州の名水のふるさとによって生まれた自然の恵みを愛情とこだわりを込めて、スイーツに仕立てました。

こだわり素材のおいしさ感じられるスイーツでとっておきのおやつの時間をお楽しみください。

クリスマスには、新鮮な苺を贅沢に使用した「Noel 苺デコレーション」をご用意しました。

その他にも、クリスマスにぴったりの華やかな限定ケーキをご用意しています。ぜひ、お気に入りのケーキを見つけてみてください！



プレミアムアップルパイ

ヨーロッパ産のバターを使用したサクサクのアップルパイ。甘くジューシーなごろっとしたリンゴのキャラメリゼ、リンゴ本来の甘さ・酸味・フレッシュさを活かした果肉ジャム、自社炊きのカスタードクリームが包まれた、ハーモニーが楽しめるん♪

Chateraise PREMIUM YATSUDOKI自由が丘

場所 東京都目黒区自由が丘2-12-13 Jガラスビル1F

☎ 03-5701-9113

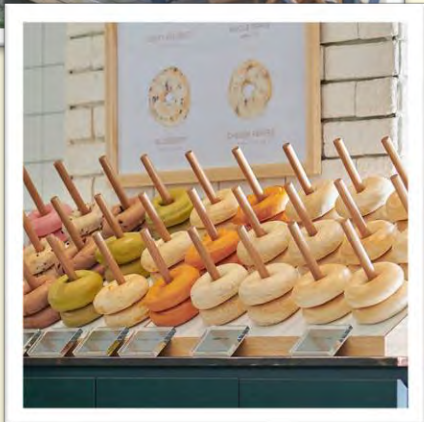
🕒 10:00~21:00

HP <https://www.yatsudoki.jp/>

SNS 公式Instagram : yatsudoki.jp

ジュノ

JUNO



素材の味を大切にシンプルに おいしいベーグル

良質な素材を使い、工房で職人が一つひとつ手作りで身体に優しいベーグルを提供しています。

サンドイッチにしてほしいベーグル、いつもの食事の主食に選んでほしいベーグル、おやつにオススメのベーグルなど、あらゆる場面でお楽しみください。

マンスリーベーグル

毎月、味の種類が変わる限定ベーグル。

季節ごとに旬の食材を使って味を変えているん。旬の素材の味が楽しめるん！

JUNO 自由が丘本店

場所 東京都世田谷区奥沢7丁目2-9

☎ 03-5758-2557

🕒 11:00~17:00 (L.O. 16:30) 定休日無し ※ご予約はお電話にて承っております。※貸切予約のお時間はご相談下さい。

HP <http://www.juno-bagel.jp>

SNS 公式Instagram : juno_bagel_cafe

ホイップるんを 紹介するるん！

自由が丘を
知り尽くして
るん！



ホイップるんくん

ホイップるんちゃんの弟で、
コック帽がトレードマーク。
お掃除、洗濯が得意なしっかり者。

お菓子作りが
大得意だるん♪



ホイップるんちゃん

ホイップクリームの妖精さん！
真っ赤なお花がトレードマーク。
明るい女の子で、ちょっとドジっ子。

ホイップるんについてもっと知りたい！

HP <https://www.magazine.asa-jiyugaoka.com/whiprun>
公式Instagram <https://www.Instagram.com/jiyugaoka.whiprun/>



HP



instagram



自分のお気に入りのお茶を
見つけてみませんか。

“お茶の未来を変えていく”という思いで、お茶の伝統的な文化や価値を尊重し、お茶の持つパワーと可能性を世界中に発信、広めているティーサロンです！



THREE TEA CAFEでは、お客様ひとりひとりのライフスタイルに合わせて、「緑茶」「青茶（烏龍茶）」「紅茶」の新たな楽しみ方を発信しています。また他にも、ハーブティーやブレンドティーなど世界の茶葉も取り揃えています。発酵度や淹れ方、煎等によって香りや味わいのバリエーションを楽しんでもらえるよう工夫がなされています。また、お茶を楽しんでもらうための入り口として、ジェラートや季節のスイーツも提供しています。お茶と一緒に味わうことで、お茶とスイーツのマリアージュを体感できます。

『発酵度の違う世界の 茶葉飲み比べ』

この商品を頼むことで、自分の好きなお茶を見つけやすくなるん。3種類とも味わい深さが全く違うため、お茶の違いを楽しみたい人には最適の商品！気に入ったお茶があれば、茶葉を購入して自宅でも楽しむことができるん♪おいしい淹れ方のカードが付属しているので、初心者の方でも気軽に購入可能！他にも、ティージェラートセットでお茶を楽しめるん。



THREE TEA CAFE

世田谷区奥沢5丁目42-3トレンチ自由が丘 1階
☎03-6459-7517

☎11:00～19:00

HP <https://threetea.com/>

公式Instagram: threetea_ttt

冬季新商品

11月3日濃厚宇治抹茶
ラテ新発売！香り高く
奥深い旨味の宇治抹茶
を使ったラテ抹茶の濃
厚さとまろやかなミル
クが織りなす贅沢な味
わいです。

Organic Harmony

危険なほど美味しい！？ トマトジュース専門店

野菜嫌いな方でも、“オーガニックハーモニーさんのトマトジュースなら飲める”という人が続出するほど愛されてやまないトマトジュースを販売しています。



オーガニックハーモニーでは、30年間以上農薬を使っておらず、自然農法のトマトを使ったジュースです。糖度がとても高く、のど越しも軽やかなため、差し入れやお中元としてのプレゼントにおすすめです。また、離乳食としても食べてもらえる商品となっています！

Organic Harmony

世田谷区奥沢6丁目29-3

☎03-6805-9744

🕒11:30~20:00

定休日：火曜日

HP <http://organicharmony.tokyo/>

公式Instagram：organicharmon0621

『オーガニックハーモニー トマトジュース』

常温で頂くのが一番甘みを感じられるるん！ペリエや炭酸で割って飲んでいただくのも美味
トマト本来の甘さを知ることができ、
つついハマってしまう商品だるん！
クリスマスシーズンには金色リボン
でラッピングすることができるるん！



マジドゥショコラ

MAGIE DU CHOCOLAT



世界中の皆を笑顔にする チョコレート

MAGIE DU CHOCOLATはチョコレートの魔法。
チョコレートで世界中に笑顔の魔法をかけ
ます。

マジドゥショコラではシェフ松室和海が、カカオ豆の繊細な味を引き立たせ多くの人に知ってもらいたいと考え、カカオ豆から板チョコまでの生産工程を管理するビントゥーバーに拘ったチョコレート菓子を製造販売しているチョコレート専門店です。



『マジドカカオ』 『No.4 (ナンバーフォー)』

看板商品のガナッシュをサンドしたマジドカカオ(クッキーサンド)や第4のチョコレートを使ったNo.4(2層の生チョコ)を販売しているるん。

MAGIE DU CHOCOLAT

世田谷区奥沢6丁目33-14 1F

☎03-6809-8366

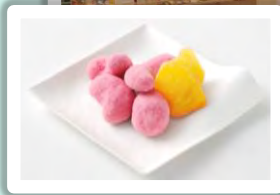
🕒10:00~19:00

(カフェL.O.17:30)

定休日：火曜日

HP <https://magieduchocolat.jp/>

公式Instagram：magieduchocolat



“豆×スイーツ”で 味わえる幸せ。

栄養豊富で古来より天然のサプリメントとして重宝されてきた豆を、繊細な味わいのスイーツにしたいという発想から生まれた豆スイーツ専門店です。

辻口博啓シェフの発想と想いを果たせた豆スイーツブランドです。フェーヴは、フランス語で「ソラマメ」や「しあわせ」という意味が込められています。豆とスイーツを掛け合わせて多くの人を幸せにしたい。そんな願いを1粒1粒に込めています。

『プラントフェーヴ』



動物性の素材を一切使わず、植物性の素材のみでからだに優しい豆スイーツを販売。健康を気づかっている方を中心に数多くの人から人気を集めているるん！

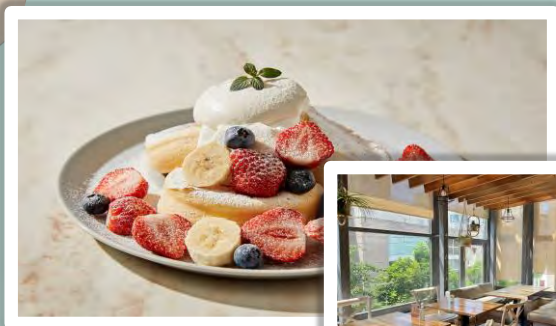
Fève

世田谷区奥沢5丁目27-11自由ヶ丘
アオキビル1階
☎03-6421-4825
🕒10:00~19:00
HP <https://www.feve-jiyugaoka.jp/>
公式Instagram : feve.jiyugaoka

フリッパーズ FLIPPER'S

口に入れた瞬間とろける 奇跡のスフレパンケーキ

低温で20分間じっくり焼き上げて、ふわとろ食感のパンケーキを提供しています。
『竹鶏ファーム』の新鮮なたまごを使用し、“最高の一皿”を作り上げています！



お客様の様々なライフスタイルに合わせて、スフレパンケーキだけでなくミール系のものも提供しています。また、それぞれのパンケーキにトッピング（アイスやフルーツ、キャラメリゼなど）することも出来るため、バリエーション豊富で楽しむことができます。

FLIPPER'S

目黒区自由が丘1丁目8-7 3階
☎03-5731-1185
🕒11:00~20:00(土日:10:30~)
HP flavorworks.co.jp
公式Instagram : flippers.jp

『奇跡のパンケーキ プレーン』

ホイップクリームにメープルを練りこんでいるため、そのままでも美味しく頂けるるん！
今年もクリスマスシーズンにはクリスマス（冬）限定の商品が展開される予定だるん。



ふんわりさくさく子供～大人 まで大人気クレープ

小麦粉を最低限使い、アーモンド粉で補うことによってあの“とろけるクレープ”を生み出しています。思わずやみつきになっちゃうクレープです！



モミアンドトイズでは、最高のやわらかさとおいしさを追い求め、お客様からご注文いただいてから丁寧に作りしています。季節限定メニューもあるため、飽きずに食べることが出来ます。また、もちもち食感のタピオカドリンクと一緒に頂くのも良いです！

MOMI&TOY'S

目黒区自由が丘1丁目8-19メルサ自由が丘パート2
☎090-6679-5999
🕒11:00～21:00
HP <https://momiandtoy.com>
公式Instagram : momiandtoys.jp

『いちごバナナチョコホイップ』

モミアンドトイズで長年看板メニューであり、今でも愛され続けられている一品。トッピングでアイスやフルーツ増量にしてさらに美味しく食べることができるん！

クリスマスでは毎年冬限定メニューが販売されているん。



プチ・フルール

思い出づくりのお手伝いを してくれるケーキ屋

お祝いや記念で購入する機会が多いため、プチ・フルールではメッセージプレートにアレンジを加えてお客様に喜んでもらうなど、“おもてなし”をしています！

材料には妥協せず、最高級の素材を使ってパティシエが丁寧に作り上げています。季節のメニューでお客様を飽きさせず、バースデーケーキの他、小さいケーキや差し入れしやすい洋菓子も販売しております。

『ショートケーキ』 『生デコレーションケーキ』



定番商品であり、美味しさを感じるのであればこの商品がおすすめ。クリスマスでは生デコレーション、ブッシュドノエル等を販売しているん。

プチ・フルール

目黒区自由が丘1丁目6-9
フレル・ウィズ自由が丘2階
☎03-3723-2021
🕒10:00～21:00
HP <https://petite-fleur.jp/>

【注意事項】

- ・歩きながらの謎解き、スマートフォンの操作は大変危険ですので絶対におやめください。
- ・ご参加にはインターネット接続が可能なスマートフォンなどの端末とLINEアプリのインストール及びアカウントが必要です。
- ・開催期間であればいつでも続きから謎解きをすることが可能です。
- ・インターネット接続の際に通信料や移動の際の交通費はすべてお客様のご負担となります。
- ・本イベントのネタバレになるような内容をSNSやブログなどで公表しないでください。
- ・物を動かしたり、壊したりして解ける謎はありません。
- ・立ち入り禁止の場所、有料施設、私有地、建物内は探索の範囲に含まれておりません。
- ・夜間や台風などの荒天時、その他地震や他の人に危険が及ぶと判断されるような状況で謎解きは御請わないでください。
- ・本イベント参加中の事故や怪我、器物破損などが発生した損害につきましては、お客様個人の責任となりますので、ご理解ください。
- ・協賛店舗スタッフは謎の答えを知りません。難しい場合は公式アカウントからヒントをご覧ください。お問い合わせの場合は専用フォームをご活用ください。
- ・お買い物や観光など他の方の迷惑にならないようお楽しみください。
- ・本イベントは予告なく中止または内容を変更する場合があります。

ホイップるんのJIYUGAOKA SWEETS GUIDEBOOK

発行日：2023年11月3日

発行所：朝日新聞販売店ASA自由が丘

〒152-0034

東京都目黒区緑が丘2-23-13

編集長：ホイップるん

編集人：熊坂唯渚梨

石井花音

新谷友惟

木村綾希

お問い合わせ先：<https://forms.gle/hZUysiDqz4vLUuYy7>



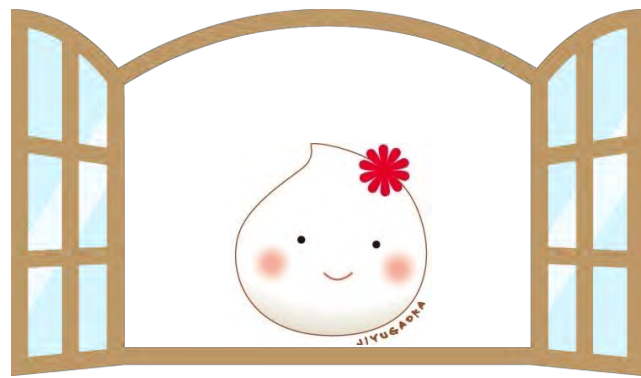
イラスト：熊坂唯渚梨

石井花音

新谷友惟

木村綾希

※本書の内容を許可なく複製・転用することを禁じます。



THANK YOU !