

報道関係者各位

goo-dy.

2023年10月23日

株式会社goo-dy.

**WEBメディア【いいモノ.com】**  
**秋にぴったりのスイーツといえばモンブラン！**  
**<編集部イチオシ7選をご紹介>**

株式会社goo-dy.（代表取締役 新井 暁、以下、当社）が運営するWEBメディア「いいモノ.com」（<https://ii-mo-no.com/>）は、秋にぴったりのスイーツ企画として「編集部イチオシ モンブラン7選」をご紹介します。ひとくちにモンブランと言っても、素材にこだわったもの、旬の栗を使用したもの、作り手の手間や技術が詰め込まれたものなど、見た目や特徴もさまざま。各社こだわりのモンブランをぜひお試しください。

▽【モンブラン特集】秋にぴったりのスイーツといえばモンブラン！イチオシ7選をご紹介▽  
 【URL：<https://ii-mo-no.com/introduce/112300-37/>】



※順不同

①「フレッシュモンブラン」FRUCTUS



商品名 / 店舗名：フレッシュモンブラン / FRUCTUS（フラクタス）

価格：760円（税込）

販売期間：通年

住所：東京都渋谷区渋谷2丁目24番12号 渋谷スクランブルスクエア1階 エキュートエディション渋谷

もみの木のような可愛らしい姿のモンブラン。雪のようなパウダーシュガーのかかったモンブランは、2mmメッシュでこしたという職人の技術と手間が詰め込まれた、阿蘇産栗のペーストを贅沢に絞っています。中には和栗のクリーム、刻んだ栗の甘露煮と生クリームにタルト生地という調和のとれた構成で、何度でも食べたくなる美味しさです。

## ② 「しぼりたてモンブラン」 Patisserie et Café Plaisir



商品名 / 店舗名：しぼりたてモンブラン / Patisserie et Café Plaisir (パティスリーカフェ プレジール)

価格：650円 (税込)

販売期間：通年

住所：東京都世田谷区代沢4-7-3

その名の通り注文を受けてから栗のペーストを絞り出して完成するフレッシュなモンブラン。そのフレッシュさを味わってほしいと、1時間以内にお召し上がりいただくことをおすすめしています。栗のペーストには愛媛県産の栗を使用し、優しい甘さにさっぱりとした後味となっています。

## ③ 「栗山3入」 恵那川上屋



商品名 / 店舗名：栗山3入 / 恵那川上屋

価格：2,500円 (税込)

販売期間：通年

EC：<https://www.enakawakamiya.co.jp/item/2100929>

地元の生産者たちと土づくりから栗の生産に携わり、自社で栗の栽培を行っている恵那川上屋。来年の創業60周年に向けて今年の6月にリニューアルされた「栗山」は、タルト生地に栗の鬼皮を独自の技術でパウダー化した粉を練り込み、香ばしい栗の風味がプラスされています。中には栗の甘露煮がまるごと1つ。たっぷり栗を味わいたい方におすすめしたいモンブランです。

## ④ 「モンブラン」 BURDIGALA TOKYO



商品名 / 店舗名：モンブラン / BURDIGALA TOKYO (ブルディガラ トーキョー)

価格：TAKEOUT 918円 (税込)、EAT IN 935円 (税込)

販売期間：通年

住所：東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東京駅構内B1 グランスタ東京(改札内)

パンの名店で知られる同店のモンブランはカシスリキュールを染み込ませたオリジナルのデニッシュ生地に、生クリーム、渋皮栗が入っており、上から熊本県産の和栗クリームを絞っています。仕上げにひとしぼりしたレモンがさわやかさをプラスしています。

## ⑤ 「和栗のモンブラン」 京橋千疋屋



商品名 / 店舗名：和栗のモンブラン / 京橋千疋屋

価格：993円 (税込)

販売期間：9月1日～終了時期未定

住所：東京都港区高輪3-26-27 JR品川駅構内1F エキュート品川(改札内)

大きな一粒栗が目を引く「和栗のモンブラン」は、良質な和栗を贅沢に使用し、中にも食べやすい大きさの黄栗の甘露煮が入っています。マロンペーストはまろやかな味わいです。大きな一粒栗がのっているのは、自然の恵みである果物の品質と熟度を吟味・厳選している京橋千疋屋ならではの、期間限定での販売です。

## ⑥ 「かやぶき」 中島大祥堂



商品名 / 店舗名：かやぶき / 中島大祥堂

価格：864円（税込）

販売期間：通年

住所：東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店 1階

茅葺き屋根を思わせるその名も「かやぶき」。土台が玄米メレンゲでできており、少し香ばしさも感じられるサクサクと軽い食感が特徴です。クリームは丹波栗を贅沢に使用しており、玄米メレンゲの食感との相性が良く、優しく繊細な味わいです。

## ⑦ 「モンブラン大福」 旬果瞬菓 共楽堂



商品名 / 店舗名：モンブラン大福 / 旬果瞬菓 共楽堂

価格：540円（税込）

販売期間：販売中～10月下旬まで ※なくなり次第終了

住所：東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店B1

和菓子・洋菓子のどちらの要素も楽しめる「モンブラン大福」は粒あんの入った生クリーム大福の上に洋酒が香るモンブランクリームをたっぷり絞っています。クリームには和栗を使用しており、和と洋のバランスが絶妙です。10月下旬までの販売でなくなり次第終了となりますので、ぜひお早めにご賞味ください。終了後は「和栗のモンブラン大福」（799円（税込））が登場予定です。

## 【会社概要】

社名：株式会社goo-dy.(グッディ)  
 代表取締役：新井 暁(AKIRA ARAI)  
 株主・特別顧問：澤田 秀雄(株式会社エイチ・アイ・エス 取締役最高顧問)  
 重松 理(株式会社ユナイテッドアローズ 名誉会長)  
 設立：2019年12月  
 所在地：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-23-4  
 コーポレートサイト：<https://goo-dy.com/>  
 サービスサイト：<https://ii-mo-no.com/>  
 農林水産省推進『ありが糖運動』参画団体



たいせつな人に  
「ありが糖」

© 2019 農林水産省

【本件に関するお問い合わせ先】

広報窓口：株式会社goo-dy. 小坂 敏康 (TOSHIYASU KOSAKA)

電話番号：050-3510-8241 Email：press@goo-dy.com