# 全国選りすぐりのいちごが新宿に大集合！コロンバンのポップアップストア「ワッフルパレット」でお客様が選ぶ全国いちご選手権を開催

～2 月10 日、京王百貨店新宿店７階大催場が甘い香りに～

株式会社コロンバン

2022年01月31日

洋菓子の製造と販売を行う株式会社コロンバン（本社：東京都、代表取締役社長：小澤 俊文、以下：コロンバン、URL：https://www.colombin.co.jp/）は、2月10日（木）から2月14日(月)までの5日間、京王百貨店新宿店7階大催場にて、ポップアップストア「Waffle Palette -ワッフルパレット-」をオープンいたします。

今回オープンする「Waffle Palette -ワッフルパレット-」は、旬のフルーツ・いちごに特化し、8 種のワッフルは全てがいちご。

徳島県の佐那河内村でしか栽培されていない「さくらももいちご」のような希少種から、こだわりの栽培方法で育てた「とちおとめ」などのメジャー品種まで、全国各地からコロンバンが品種・産地・大きさにこだわり、本当に美味しいと思ういちごを厳選いたしました。

ジューシーないちごのワッフルは、品種ごとに糖度、酸味、香り、食感等異なる味わいがお楽しみいただけるため、食べ比べてお気に入りの一品をお探しいただけます。

いちごの無限大の魅力を感じられるいちご尽くしのポップアップストアです。

**【Waffle Palette -ワッフルパレット-概要】**

2013 年に惜しまれつつ販売が休止となったコロンバンを代表する人気商品「ワッフル」を、より美味しく、より華やかに進化させ復活。

生地、クリーム、フルーツにこだわり、お客様に感動を与えるべく誕生したフルーツワッフルの専門店です。

ワッフルと旬のフルーツを組み合わせ、カラフルで楽しさあふれる世界感を表現しました。

**＜素材へのこだわり＞**

・ワッフル生地

（卵の配合比が高く、もっちりしっとりした食感に焼き上げた風味豊かな生地です）

・クリーム（シンプルに2 種類。甘みの強いいちごには、こくのあるリッチな生クリーム、

酸味の強いいちごには、こだわりのカスタードクリームに生クリームをあわせたディプロマットクリームをサンドしています）

・フルーツ

（全国各地から集めた旬のいちごをふんだんにのせました。クリームの中にも大きないちごが隠れています）

＜商品ラインアップ＞ 価格は全て税込価格になります。

１）もういっこ ￥864（宮城県産。甘味と酸味のバランスがよく、「1 つ食べるともう1 つ食べたくなる」ことが名前の由来）

２）あまりん ￥1,296（埼玉県産・希少種。半分にカットするとハート型に。ワイン堆肥で育った苺は、甘みが強く果皮は艶のある赤色）

３）とちおとめ ￥810（千葉県産。日本で最もポピュラーな品種。甘さを最大限引き出すことにこだわり、栽培する農家さんから直送）

４）美人姫 ￥1,512（岐阜県産。高級なものは1 粒5 万円もする超希少種。香り、甘さ、色艶、姿の美しさが揃った特大いちご）

５）まりひめ ￥972（和歌山県産。光沢のある鮮やかな赤色とコクのある甘味が特徴。県外で出会うことが珍しい希少種）

６）さくらももいちご ￥1,296（徳島県産。高級苺の代名詞としてメディア露出多数。甘くすっきりした香りで、しっかりとした食感）

７）ゆめのか ￥864（長崎県産。「みんなの夢が叶うおいしいイチゴ」が語源。甘味と酸味がほどよく調和したいちご）

８）恋みのり ￥864（熊本県産。甘く華やかな香りと、甘みと酸味のバランスのよさが特徴の新品種。しっかりした果肉で中は真っ白）

（上段 左から）

もういっこ、あまりん、とちおとめ、美人姫

（下段 左から）

まりひめ、さくらももいちご、ゆめのか、恋みのり

**＜店舗概要＞**

場所：〒160-8321 東京都新宿区西新宿1-1-4 京王百貨店新宿店 7F 大催場

販売期間：2022 年2 月10 日（木）～2 月14 日（月）

営業時間：10:00～20:00 （最終日10:00～18:00）

※状況により、営業時間等は変更になる場合がございます。

**【コロンバンとワッフルの歴史】**

1915 年宮内省大膳寮員を拝命した創業者「門倉國輝」が1924年に創業した日本で初めて本格的なフランス菓子を提供した洋菓子メーカーです。

コロンバンのワッフルは1930年（昭和5年）前後より発売されていたといわれています。

創業者の「門倉國輝」が、おやつ菓子としての手軽さがあり、美味しく皆に愛されるおにぎりのようなお菓子を作りたいと考えたため、ふんわり柔らかい日本人好みの生地を折り曲げワンハンドで食べられるワッフルが採用されました。