

# 【西日本初開催】スコーンパーティー with TEA @NAGOYA HOSHIGAOKA

英国や日本・愛知の人気スコーン&TEAが勢ぞろい！進化系!?「デコスコ」や秋のスコーン、変わり種も続々登場

9月13日(水)～18日(月・祝) 8階催物会場 ※最終日は午後5時終了



スコーンの祭典「スコーンパーティー with TEA」は2022年銀座三越での開催以降SNSを中心に注目を集めており、西日本では星ヶ丘三越が初の開催となります。

本場・英国を始め全国各地や東海地区から、人気のショップが登場。2022年には流行語に「ヌン活」がノミネートされる他、ここ数年、愛知県でも焼き菓子店やスコーン専門店の新規オープンが相次ぐなど、人気が高まる今、スコーンとTEAの多様な魅力を伝えるイベントを開催します。

出店店舗 会期計 60店 スコーン:29店/TEA:18店/その他(クロテッドクリームなど):13店  
内、東海地区初出店:17店 実演ブランド:21店

## スコーンの王道「プレーンスコーン」



**【英国】**  
カメラアズ ティーハウス ロンドン  
スコーンプレーン 324円  
2007年にロンドンで創設。バターのコクと小麦の香りがたまらない、外はサクッと中はふんわり、なめらかな食感が食欲をそそります。



実演

**【東京】スリーティアーズ**  
「ダブルバタースコーン」454円  
[各日 300個限定]  
スリーティアーズのプレーンスコーンは通常レシピの2倍のバターを使ったリッチな香りが特徴です。ざっくりとした食感と独特の味わいが楽しめます。



**【英国】ハフキンス**  
スコーンプレーン 425円  
1890年に英国コッツウォルズに創業したベーカリー&ティールーム。外はさくっちは中はふわふわに仕上げたくハフキンス>自慢のスコーンです。



**【愛知】リッカ**  
国産小麦のスコーン 346円  
スコーンと焼き菓子を作る小さな工房。2022年、2023年にパンのフェスアワードを2年連続受賞。ほろほろとほろけていくようなもろく儂い食感と芳醇な香りが特徴です。

## スコーンの進化系!?「デコスコ」の世界



**【滋賀】ティーペイストリーズ**  
リンゴバタースコーンサンド 486円  
シナモンを効かせたバター多めのスコーンで、リンゴのコンフィを練り込んだバタークリームをサンドしました。



**【大阪】8・7BAKE SHOP**  
薔薇のスコーン 540円  
[各日 20点限り]  
薔薇のエキスを贅沢に使ったラグジュアリーなスコーン。ぜひそのまま、繊細な薔薇の風味をお楽しみください。  
※出店期間 9/13(水)～15(金)



**【愛知】人々**  
a.小倉あんバタースコーンサンド プレーン 451円  
b.有機白イチジク/c.ショコラオレンジ  
d.ほうじ茶とアーモンド  
e.さつまいもと黒ごま 各 501円



実演

**【静岡】ジーン スコーン**  
a.ストロベリー 454円  
b.あんバターサンド 540円  
c.緑茶あんバターサンド 562円  
d.芋あんバターサンド 584円  
※出店期間 9/16(土)～18(月・祝)

**いちじく・さつまいも・栗！秋の味覚スコーン**



**アールグレイティープレイス**  
「イチジクとほのかなウイスキー香のスコーン」 388 円  
[各日 50 点限り]  
イチジクの自然なおいしさを引き立たせ焼き上げました。ウイスキー香は気づかないほどの香りですが、見えないアクセントに。



**実演**

**【三重】ザックスバイク**

「イチジクとクリームチーズのスコーン」 321 円  
三重県松阪市にあるスコーンとキッシュ専門店のカフェ。厳選したイチジクを特製赤ワインソースで煮込みました。クリームチーズをまぜた生地とイチジクがマッチした味わいです。  
※出店期間 9/13(水)~15(金)

**【東京】**

アーリーバーズモーニングクラブ  
「スイートポテトメープルベーコンスコーン」 410 円[各日 60 個限り]  
じっくり焼いたさつまいもと甘みが出るまで炒めた玉ねぎ、ベーコンを練り込み、メープルシロップをかけて焼いたスコーンです。  
※出店期間 9/13(水)~15(金)



**実演**



**【岐阜】ファムファム**  
「リッチハニースコーンマロン」 300 円[各日 54 点限り]  
岐阜県多治見市に工房を構えるスコーン専門店。純粋蜂蜜とマロンクリームをたっぷり使用したしっとりやさしい甘みの生地に、マロングラッセを加えた贅沢な秋の味わいです。



**特別企画！ 椋山女学園大学×愛知で人気のバイクショップ「人々」がコラボレーション！**  
全国トップクラスの生産量を誇る愛知のイチジクを使用した、オリジナルスコーンを開発します。学生のアイデアが詰まった新感覚スコーンをお楽しみに！

**お酒との相性も抜群！お食事系の「セイボリースコーン」も続々登場！**



**【愛知】ナラティブ**  
「明宝ハムスコーン」 451 円  
岐阜県の名産である明宝ハムを贅沢に盛り込んだセイボリースコーン。明宝ハムの旨味はそのまま、チーズと合わせてスコーンに詰め込みました。



**【愛知】イダノキッシュ**  
「季節野菜のスコーン」 351 円  
チーズやベーコンの塩気がワインとのリアージュにもお楽しみいただけます。朝食にもおすすめです!!  
※出店期間 9/13(水)~15(金)



**実演**

**【埼玉】カズバイク × ソイルコーヒードストック**

a. アスパラとオランダソースのスコーン 459 円  
b. オマールエビとタイムのアメリカーナソースのスコーン 459 円  
c. ブルギニオン発酵バターのスコーン 378 円  
d. トリュフ塩とマルゲリータのスコーン 459 円  
※出店期間 9/13(水)~15(金)



**【東京】トムズスコーンジャパン**

青海苔塩モツツアレラ 530 円[各日 50 点限り]  
モツツアレラチーズと青海苔が溶け合う当店定番のセイボリースコーン。塩気とチーズが絶妙でお食事としてもおやつとしても楽しめます。  
※出店期間 9/16(土)~18(月・祝)

**会場で楽しむ！1杯売りのTEA&コーヒー**



**実演**



**実演**



**実演**

a. 【英国】リントنز 「英国紅茶商のホットミルクティー/アイスミルクティー」  
※日替りビスケット付 各 1 杯 440 円[アイスミルクティーのみ各日 100 杯限り]  
b. 【愛知】ティーピック「紅茶専門店のティーソーダ」 550 円 (1 杯)  
c. 【東京】モクシャチャイ「ロイヤルマサラチャイ(アイス)」 501 円 (1 杯)

**★初日 9 月 13 日(水)のご取材について**

・開店前より多くのお客さまにお並びいただくことが予想されるため、整理券を配布し開店前入場を予定しております。  
・商品の個別撮影ご希望の場合、一部商品は事前確保が可能です。

お問合せ先:名古屋三越 広報 小田・小川/TEL:052-252-1550 広報共有携帯:090-9020-6329

メールアドレス:[koho81@nagoya-mitsukoshi.co.jp](mailto:koho81@nagoya-mitsukoshi.co.jp)

