



報道関係者各位

**パティシエ・辻口博啓氏が講師を務める実践型の授業内にて  
スイーツの街・自由が丘の復活を目指す企画「Fruits & Sweets Fair in 自由が丘」が始動  
第1弾として、特別製法で熟成した岡山県産の桃を使用した「ヴェリーヌ 水熟桃」を開発し、  
「自由が丘ロール屋」にて10月11日（土）から13日（月・祝）の期間限定で販売！**

産業能率大学（東京都世田谷区、以下本学）経営学部の特徴授業「自由が丘スイーツプロモーション」内において、学生が地元スイーツ店と日本各地のフルーツを使用したコラボスイーツを販売する「Fruits&Sweets Fair in 自由が丘」を企画しました。第一弾では世界的に有名なパティシエであり、本授業の講師を務める辻口博啓が手掛けるロールケーキ専門店「自由が丘ロール屋」と、岡山県の果樂株式会社の「水熟桃（すいじゅくとう）」を使用したオリジナルスイーツ「ヴェリーヌ 水熟桃」を共同開発しました。本商品は10月11日（土）から13日（月・祝）の期間限定で自由が丘ロール屋にて販売します。



「自由が丘スイーツプロモーション」は世界的に有名なパティシエである辻口博啓教授を講師に迎え、「スイーツを通じて自由が丘の街をブランディングする」をテーマに、チームに分かれてプロモーションプランを考え、実施しています。

本授業を履修する学生4名は、コンビニスイーツの台頭などで、自由が丘のスイーツのイメージが薄れつつあることに着目しました。そこで地元スイーツ店と共同で、地方の農家がつくるフルーツを使ったオリジナルスイーツを開発することで、日本各地のフルーツの魅力を伝えながら、自由が丘を再び「スイーツの街」として発信していくことを目指します。

第1弾となる今回は、辻口氏が手掛けるロールケーキ専門店「自由が丘ロール屋」の協力のもと、白桃の産地として知られてる岡山県にある果樂株式会社がつくる「水熟桃」を使用した「ヴェリーヌ 水熟桃」を開発しました。10月11日（土）より同店にて販売します。

■「ヴェリーヌ 水熟桃」について

価格：800円（税込）

ヨーグルトのパンナコッタに、水熟桃のシロップと桃のリキュール「ピーチツリー」を合わせた香り高いジュレを重ね、シャンティクリームを絞りました。仕上げには、はちみつレモンのジュレと「水熟桃」の果肉を贅沢に重ねました。ヨーグルトやはちみつレモンのさわやかな酸味が、桃の甘みを引き立て、旬を過ぎてしまってもまるで採れたてのようなフレッシュな味わいに仕上げました。



## ■自由が丘ロール屋について

自由が丘のパティスリー「モンサンクレール」のオーナーシェフで、「自由が丘スイーツプロモーション」の講師も務める辻口博啓氏が、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専門店。2023年には第2幕をスタート。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、一つ一つ手作りした出来た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。  
HP:<https://www.jiyugaoka-rollya.jp/>

## ■今回使用する「水熟桃」について

果楽株式会社が独自に開発した“水熟製法”によって生まれたスイーツです。皮付きの桃を丸ごとシロップに漬け込み、限りなく生に近い食感と上品な甘さを実現しました。旬がわずか2週間しかない桃を、一年を通して味わえるよう、3年の歳月をかけて完成させました。  
詳細 HP : <https://www.karakuinc.net/>



**本件については、取材のご依頼を承り、可能な限りご対応いたします。本企画について取材を希望の方は3枚目の取材申込状に必要事項を記載の上ご連絡くださいませ。**

◆本件に関するご取材・お問い合わせ◆

産業能率大学広報事務局（共同ピーアール内）

Email : [sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp)

TEL: 盧 (090-1113-4727) 秋山 (080-1032-8649)

## 取材お申し込み

パティシエ・辻口博啓氏が講師を務める実践型の授業内にて  
スイーツの街・自由が丘の復活を目指す企画「Fruits & Sweets Fair in 自由が丘」が始動  
第1弾として、特別製法で熟成した岡山県産の桃を使用した「ヴェリーヌ 水熟桃」を開発し、  
「自由が丘ロール屋」にて10月11日（土）から13日（月・祝）の期間限定で販売！

必要事項をご記入の上、ご返信ください。

**FAX返信先：0120-653-545**

メールアドレス：[sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp)

広報事務局（共同PR内）担当：盧、秋山、田ヶ谷 宛て

貴社名			
貴紙・誌名 番組名			
取材当日の代表者	所属・部署： お名前：		
TEL		FAX	
E-mail			
取材希望日			
備考欄			