

報道関係者各位
プレスリリース

2021年10月19日
株式会社東京おだふじ

「西洋菓子おだふじ」大泉学園店 10月26日(火)に移転リニューアルオープン

西洋菓子おだふじ 大泉学園店（所在地：東京都練馬区、運営：株式会社東京おだふじ、以下 おだふじ大泉学園店）が、2021年10月26日（火）に移転リニューアルオープンすることをお知らせします。

おだふじ大泉学園店は創業20年以上の歴史を持つ洋菓子店で、週末には約700個も売れる「大泉クリーム」や東映 東京撮影所の方が東映ロゴを焼印で押し取引先へ配る「和のマドレーヌ」等の看板メニューがあります。



新店舗イメージ

10月26日（火）10:00より、T・ジョイ SEIBU 大泉（オズ・スタジオシティ）1階にてリニューアルオープンします。

なお、同26日（火）から28日（木）までの3日間限定企画として、「大泉クリーム」を1日1,000個限定の特別価格で販売します。大泉クリームは「ねりコレ2020区民賞 トップ賞」を受賞した、店頭限定・毎朝作り立てのシュークリームです。



大泉クリーム

新店舗でも「お客様の笑顔と幸せ」を原点に、地域の皆様に愛されるお菓子づくりを続けてまいります。ぜひ、おだふじ大泉学園店へお立ち寄りください。

※ご来店時はマスクの着用および手指消毒にご協力ください。

※移転に伴い大泉学園店は10月25日（月）まで休業中です。2号店の南長崎店は通常営業しています。

■おだふじ看板メニューの紹介

<武蔵野スフレ>

冷凍や作り置きはせずに、毎日焼き上げています。

ギフトシーズンには1日1000個が完売する人気商品。



・まほうのチーズケーキ

フランス産の濃厚なクリームチーズをふんだんに使った一口サイズのチーズケーキ

・とろけるチョコレートケーキ

ベルギー産のまろやかなチョコレートをぜいたくに使用したケーキ

<はちみつプリンケーキ>

卵黄とアーモンドプードルたっぷりのリッチなバター生地、カナダ産クローバーはちみつとホワイトチョコレートでまろやかさをプラス。伝統のクグロフ型でじっくり焼き上げ、キャラメルシロップにくぐらせました。みんな大好きなカスタードプリンをイメージした新しいおいしさの焼き菓子。



<和のマドレーヌ>

どこか懐かしい形の昔ながらのマドレーヌ。
子供のころのとってもおいしかった記憶をたどって再現しました。
アクセントに大粒の丹波黒豆をしのばせてふんわりしっとり焼き上げました。



【店舗情報】

西洋菓子おだふじ 大泉学園店

〒178-0063

東京都練馬区東大泉 2 丁目 34-1 T・ジョイ大泉 (OZ スタジオシティ) 1F

営業時間：AM10:00～PM7:00

店休日：月曜（祝日の場合は翌日）

TEL：03-5387-4123

URL：<https://odafuji.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/odafuji.official/?hl=ja>

～南長崎に少しモダンな 2 号店もございます～

西洋菓子おだふじ 南長崎店

〒171-0052

東京都豊島区南長崎 4-5-20 アイテラス落合南長崎 1F

営業時間：AM10:00～PM7:00

店休日：月曜（祝日の場合は翌日）

TEL：03-5906-5291

Instagram：<https://www.instagram.com/odafuji.minaminagasaki/>