MY SWEETS
エトモ長津田店

2026年 11・12月 information





11/2(月)～8(日)

カスタードと焼き菓子の専門店

カスター洋菓子店

純カスタードシュークリーム

少し塩のきいた米粉シューに、養鶏場から毎日届く朝採れ卵と深大寺そば粉、米粉、甜菜糖、牛乳で炊いた生クリーム不使用のふわぶる純カスタードがぎっしり。
やさしさと　おいしいを　なかよしに。

小麦粉不使用



11/9(月)～15(日)

東京・谷中発の素朴で優しいアップルパイ専門店

マミーズアンスリール

アップルパイ

「子供には安全でおいしいお菓子を食べさせたい。」そんなシンプルな願いを形にした素朴で優しい味わいのアップルパイ。フィリングには信州りんごを使っています。やさしい手作りの味をお楽しみください。



11/16(月)～22(日)

愛知、創業約120年八百甚、約150年麩柳商店

八百甚 & 麩柳商店

フルーツサンド

見た目も味も最高級な果物がぎっしり詰まった、ボリューム満点のフルーツサンドです。

生麩のみたらし

モチモチの食感、甘じょっぱいみたらし風のタレを絡めた新感覚スイーツです。



11/23(月・祝)～29(日)

上北沢の食感にこだわったベーグル専門店

kepo bagels

粒あんクリームチーズ

プレーン生地に酸味の少ない国産クリームチーズと、上質な粒あんをたっぷり巻き込みました。当店自慢の一番人気の和ベーグルです。



11/30(月)～12/6(日)

ベルギー産発酵バター香るクロワッサン専門店

La Vie en Croissant

バタークロワッサン

ヨーロッパで焼き上げたクロワッサンをお届けする専門店です。ベルギー産の発酵バターを100%使った王道のバタークロワッサンから、濃厚なチョコレートを包んだパンオショコラまで取り揃えています。



12/7(月)～13(日)

都立大学の小さなスイーツショップ

フリーフロムスタイル

米粉ザクッとクッキーシュー

小さなお子様でも安心してお召し上がりいただける、グルテンフリースイーツ。ザクッとした新食感が魅力の米粉クッキーシューは、食べ応えのある大きさで大変ご好評いただいております。そのほかにも、米粉シュークリーム・米粉ロックンロール・米粉シフォンケーキ・カットバスクジンジャーなどもご用意しております。ぜひ一度、この美味しさをご体感ください。



12/14(月)～20(日)

横浜発濃厚チーズケーキ

ガトーよこはま

よこはまチーズケーキ

極上のクリームチーズと厳選された卵を使い、手間ひまかけて1つ1つ手作りで焼き上げました。こってりとした食感の中に上品なこくとまろやかさが広がり、後味は不思議なほどさっぱり。本物志向のケーキ通にはたまらない逸品です。



12/21(月)～25(金)

神奈川発やさしい甘さの洋菓子店

ロリアン洋菓子店

ブッシュドノエル

ふんわりと焼き上げたココア生地に生クリーム、刻んだ栗を入れて巻き上げました。家族で楽しめるヨーロッパの伝統的なクリスマスケーキです。

12/23~12/25のみ



12/26(土)～1/3(日)

朝霧高原発牛乳屋さんのスイーツブランド

あさぎり牛乳

あさぎりミルクシュー

香ばしいクッキーシューの中に、とろける特製ミルククリーム入り。あさぎり牛乳を使ったカスタードに、練乳や生クリームを合わせた、ミルクのコクが重なる贅沢な味わい。
ひと口で、牛乳屋さんのやさしさが広がります。

※販売店・期間・商品・価格は変更になることがあります。

お問い合わせ先 **エトモ長津田店** 【営業時間】10:00～22:00 (最終日のみ 19:00 閉店) 【ご連絡先】050-5443-2849