



堀江 新

1967年生まれ。都内の洋菓子店勤務を経て、1992年渡欧。フランス、ベルギーなどで経験を積む。2001年にラ・ヴィ・ドゥースをオープン。スイーツの世界大会などの受賞歴多数。



**LA VIE DOUCE**  
ラ・ヴィ・ドゥース 新宿店  
新宿区愛住町23-14  
ベルックス新宿ビル1F  
☎03-5368-1160  
⑨9:30~19:00 ⑩月  
→P12 C-2

便利だけど  
落ち着いていて、  
“愛住町”は  
いいところです

「ここ愛住町は、江戸時代に、武家  
もお寺さんも隣人同士を愛し、皆で仲  
良く暮らせるようにとの願いを込めて  
“愛住”と付けられたのだと聞いていま  
す。当店も、地域の皆さんに愛される  
存在であり続けたいですね。新宿は、  
東京の中心どころか、アジアでも有数

味わいにぜひ曙橋へお越しください。

東京、ヨーロッパで経験を積み、世界  
が認める技を持つ堀江さんのケーキを

## 誰もがとりこになる、世界クラスのスイーツ

で、常連さんも、そして新  
しく来てくださる方に  
もご満足いただけるよ  
う、日々努力を重ねてい  
きたいです」



一番人気のスペシャリテ  
「ラ・ヴィ・バッカス」  
453円

で、「魅力あるこの街  
で、喜びだと思います。  
工」として大きな  
くさんのお客さまに認め  
られることは、パーティシ  
ルチャーが入り  
混じった街で、た  
くさんの喜びだと思います。



クリームと木苺の  
ハーモニーが楽しい「デリス」  
432円

「モンブラン」  
453円



の街のひとつ。ヨーロッパ各国の首都と  
比べてもとにかく広いですし、都会的  
な部分もあれば、路地裏や通りには昔  
ながらの良いところがたくさん残ってい  
て、本当にユニークです」

さまざまな力

しゃる方が来てくださいます。会社で  
皆で食べるのか、手土産にするのか、  
たくさん購入してくださる方が多い  
ですね」

ラ・ヴィ・ドゥースのケーキは、季節の  
果物などの素材の味を活かした軽や  
かな甘さと、フワリとしたやわらかな  
口当たりが魅力。だから、スイーツ好き  
はもちろん、甘さ控えめを好む方にも  
ファンが多いのかもしれません。

「開店当初から、なぜか男性のお客  
さまが多いんですよ」とは、納得。一度  
味わうとまた食べたくなる、誰からも  
愛されるケーキです。

「ここ愛住町は、江戸時代に、武家  
もお寺さんも隣人同士を愛し、皆で仲  
良く暮らせるようにとの願いを込めて  
“愛住”と付けられたのだと聞いていま  
す。当店も、地域の皆さんに愛される  
存在であり続けたいですね。新宿は、  
東京の中心どころか、アジアでも有数

## 地域に愛される 軽やかケーキ

新宿区で輝く人 “シンジュクニスト”

**shinjukunist**



ラ・ヴィ・ドゥース 新宿店  
堀江 新 シェフ  
vol.1

曙

橋駅近く、大きなガラス窓があり  
目印のラ・ヴィ・ドゥースは、2  
001年の開店以来人気を集める洋  
菓子店。週末ともなると、手作りの  
ケーキや焼き菓子、チョコレートを求め  
て途切れることなくお客さまがいらっしゃいます。

曙橋駅や四谷三丁目駅にも近いこの  
街は、新宿の中心街までほど近い便  
利な立地が魅力です。お客さまは、ご  
近所に住む常連さんが多いですね。平  
日ですと、近隣の会社に勤めていらっ  
しゃる方が来てくださいます。会社で  
皆で食べるのか、手土産にするのか、  
たくさん購入してくださる方が多い  
ですね」

比べてもとにかく広いですし、都会的  
な部分もあれば、路地裏や通りには昔  
ながらの良いところがたくさん残ってい  
て、本当にユニークです」

さまざまな力