

# こんなに揃う！クリスマス伝統菓子パン 大丸東京店 シュトーレン特集

2019年12月25日(水)まで / 大丸東京店 地階 ほっぺタウン

クリスマスが待ち通しくなってきました！大丸東京店のベーカリー5ブランドには、「シュトーレン」や「ベラベッカ」など、少しずつ切り分けてクリスマスまでのカウントダウンを楽しむ冬の限定パンが登場します。「シュトーレン」は日本を含め、4カ国6種が店頭に並びます。また、クリスマスに人気のトナカイやゆきだるまをモチーフにした可愛いパンも取り揃えます。食べ比べも楽しい、この時期の手みやげやちょっとした贈り物にも最適な9種をご紹介します。



フルーツとアーモンド入りの生地でマジパンを包み焼き上げました。〈PAUL〉シュトーレン(1個)2,592円



ドイツのシュトーレンは伝統的な製法。ラム酒漬けのレーズン、オレンジピール、レモンピールとナッツがたっぷり。〈カーラ・アウレリア〉シュトーレン・ドイツ(1個)972円



酒種酵母100%を使用した生地で、ドライフルーツ、バター、北海道産の小豆を使用したこしあんを入れた特製シュトーレン。〈銀座 木村家〉あんシュトーレン(1本)2,100円



オーストリアのシュトーレンはバター香るリッチな味わい。ラム酒漬ドライフルーツとナッツ。〈カーラ・アウレリア〉シュトーレン・オーストリア(1個)972円



←1年間、りんごの蒸留酒「カルヴァアス」に漬け込んだドライフルーツとナッツをふんだんに使用した数量限定のシュトーレン。〈メゾンカイザー〉りんごのシュトーレン(1個)1,512円



型のブリオッシュにドライフルーツと粒砂糖をトッピング。〈PAUL〉(左)ベラベッカ(1個)2,592円、(中)ブリオッシュ・クーロンヌ(1個)367円、(右)ブリオッシュ・レンヌ(1個)302円



(左)洋梨をはじめ様々なドライフルーツやナッツをサクランボのお酒を使って焼き上げたアルザス地方の伝統菓子。(中)王冠



サンタクッキー、ゆきだるまのチョコクリームパン、シュトーレン風スコーン、ツリー抹茶パンなどクリスマス限定セット。〈ポール・ボキューズ〉クリスマス・プティ・フル2019(1セット)680円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川