

1日に1ブランドで300個売れた春の和菓子といえば！

大丸東京店 「桜餅」9選

3月31日(火)まで／大丸東京店 地階・1階ほっぺタウン

春を感じる「桜餅」は季節の風物詩です。塩漬けの桜の葉と餡の甘さ、もちもちの生地との3つのバランスが絶妙で、関東風“長明寺”、関西風“道明寺”と東西の食べ比べも楽しく、これからの季節に食べたくなる和菓子です。昨年のひなまつりに1日に300個を販売をした〈塩瀬総本家〉を始め、大丸東京店おすすめの「桜餅」をご紹介します。

昨年一番売れた桜餅



関東風“長明寺”。小麦を薄く延ばして焼いたモチモチの生地にお溶けのよい滑らかなこし餡を包みました。薄く柔らかい塩漬けの桜葉で巻いています。〈塩瀬総本家〉桜餅(1個)324円(1日30個限定・ひなまつりは数量増)／1階

ぼてっとお饅頭型



もっちりとした道明寺と大島桜の葉で滑らかなこし餡を包みました。〈赤坂青野〉道明寺桜もち(1個)250円／地階

シェアしたい可愛さ



なめらかで口どけの良いこし餡を関西風“道明寺”で包みました。桜葉の香りが広がる上品な桜餅です。〈叶匠寿庵〉桜もち3個入 712円(数量限定)／1階

桜漬けも一緒に



ふた口サイズの道明寺生地の中にこし餡を閉じこめ、お餅とともに香り高い桜葉をいただくことで味わいはさらにアップ。〈源吉兆庵〉さくら餅(1個)216円(数量限定)／1階

やわらかい桜葉



もっちりとした道明寺を桜葉でやさしく包み、こし餡は甘すぎず、とても上品。〈鶴屋吉信〉桜餅(1個)324円(数量限定)／1階

春色満開



しっとりふわっと食感。長命寺の生地にはミックスしたほんのりさくら色、可愛い佇まい。白玉粉たっぷりの皮で北海道産小豆のこし餡をふっくらふくさ包みにしました。〈銀座あけぼの〉さくらもち(1個)248円(3/15~24 販売休止)／1階

クレープ状



桜葉の塩気と餡子の甘みが絶妙。〈深川伊勢屋〉桜もち(紅・白)(各1個)各180円(3月中旬頃まで)／地階

美しい桜餅



なめらかなこし餡ともちっとした生地の調和。〈とらや〉桜餅(1個)410円(3月3日まで)／1階

進化形桜餅



←ふんわり柔らかく焼き上げた花びらのような薄皮にあっさりとした上品なこし餡を包みました。国産桜葉と桜花を飾った可愛い桜餅です。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉ひとひら桜餅(1個)194円(3/8~21 販売休止)／1階

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