

4月4日は「どら焼きの日」！ おうちおやつに！ あんこたっぷり「どら焼き」特集



4月1日(水)~14日(火) / 松坂屋上野店 1階 ほっぺタウン

4月4日はしあわせ(4合わせ)の日、カステラ生地を合わせてあんこを挟んだ「どら焼きの日」です。伝統ある和菓子が注目されるなか、“あんこ”がとても人気です。特にあんこをたっぷり使った「どら焼き」は好きな和菓子、贈りたい和菓子として上位にランクインします。松坂屋上野店和洋菓子売場では、ふっくらしっとり生地と餡にこだわった「どら焼き」をバリエーション豊富にご用意。手土産にもおやつとしても大変おすすめ、あんこ好き、どら焼き好き必見です！

パンダパッケージ
はここだけ！

季節限定

トラ模様美しい！

季節限定



〈黒船〉(左)北海道十勝産小豆を使い、水にこだわり、素材の味を生かし炊き上げた餡を黒船自慢の皮で包みました。
黒船どらやき(1個)226円、(右)静岡県産桜葉入りの白餡と柔らかな求肥をもちもち生地で包んだ香り豊かなどらやき。桜どらやき(1個)270円

〈竹隆庵岡笠〉国産小麦粉100%にこだわった生地を「虎」の縞模様にしっとり焼上げたオリジナル。ミネラル豊富なきび砂糖を使用。餡は、北海道産小豆のおぐら餡。右は季節の桜あん。とらが焼(小倉あん、桜あん)(各1個)各240円

皮もあんこも食べ比べも楽しい

特徴は
皮に醤油！



〈茂助だんご〉(左)奥久慈卵でつくる上品な生地はふっくらしっとり。中につぶ餡がたっぷり詰まったどら焼き。どら焼き(1個)220円、(中)京都宇治抹茶を使って蒸した生地は、抹茶のほろ苦さが楽しめるふんわりした口触り。中にはこし餡。抹茶蒸しどら(1個)220円、(右)トラの模様に焼いた生地は優しい味。中には高級菜豆「大福豆」のあんがたっぷり。大福豆を存分にお楽しみください。トラ焼き(1個)220円



〈三原堂本店〉北海道十勝産のえりも小豆を使用。あっさりとした甘さのつぶあんをしっとりやわらかな皮で挟みました。皮の焼き上がりの色が少し濃いのは醤油を使用している

季節限定

ため。(上)どら焼(1個)237円、(左)抹茶どら焼・抹茶あん(1個)237円
〈菓匠みとわ〉青えんどう豆を使った餡をしっとり焼上げた皮でそっと包んだ食べやすいミニどら焼。富貴どら焼(1個)124円



〈小布施堂〉栗つぶと栗あんをふんわり生地に挟んだ手のひらサイズのどら焼きです。栗かのこどら焼き(1個)291円



※季節限定商品は、なくなり次第販売終了となります。

取材に関するお問い合わせ先 / 大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表)

石井 藤井