

バイヤーおすすめ！冬に美味しいチョコレート 「今」食べて欲しいチョコレートケーキ9選

11月18日(水)~12月7日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

チョコレートが美味しい季節がやってまいりました！冬のチョコレートの消費は夏に比べて約2.5倍増加するというデータも。そこで今しか食べられない季節限定品や新商品、ネット限定など「今」食べて欲しいチョコレートケーキをバイヤー歴10年の和洋菓子バイヤーが厳選しました。

季節限定！



ふんわりしたショコラ生地とチョコクリームとガナッシュを巻きました。
〈銀のぶどう〉ガナッシュショコラ・ロール
1,188円/1階

温めてとろり



オリジナルチョコレートを使用した、しっとり柔らかな生地の中にガナッシュを入れ焼き上げました。レンジであたためるととろとろの食感に。〈ベル アメール〉フォンダンショコラ(3個入)1,080円/地階

NEW!



10/22にNewオープン！アーモンド風味のカカオ生地とチョコレートクリームを重ねた、濃厚なチョコレートケーキ。〈グラムシーニューヨーク〉マカダミアチョコレート(4号)2,484円/1階



オンライン限定

人生最高のラムレーズンをテーマに。ウイーン発祥のザッハトルテをラムレーズンスイーツに仕上げました。
【オンライン限定】〈ラムーン〉ラムーン・ザッハトルテ(4個入り)1,620円 ※11/25(水)午前10時まで
<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/ITEM/80016358>

季節限定！



フルーティーな香りが特徴のマダガスカル産カカオを使用したチョコレートムースにカシス、ブルーベリー、フランボワーズ、苺のジュレをのせて。〈ヴィタメール〉ショコラ・マダガスカル712円/1階※11/30(月)まで



季節限定！

一層づつ丁寧に焼き上げたバウムクーヘン。弧を描いた美しい形にカットし、なめらかなミルクチョコレートをたっぷりと纏わせました。
〈ユーハイム〉ショコラデンバウム(6個入り)1,188円/1階

季節限定！



マロンの香りに包まれたなめらかなチョコレートケーキ。コクのあるチョコレートムースでマロンのクリームブリュレを包み込みました。〈アンテノール〉ショコラマロン 680円/1階
※11/30(月)まで

季節限定！



小麦粉不使用。良質なカカオの深い味わいと香りが楽しめます。ダーク・ミルク・抹茶のセット。〈ダリケー〉ほどけるガトーショコラ 1,620円/地階※12月末までの限定販売

初登場



コーティングのダークチョコにマロンの香りを忍ばせて、マロン餡の豊潤な味わいにビターな後味がアクセントに。〈銀座たまや〉ショコラマロンたまご(4個入り)800円/1階

■大丸東京店ホームページ <https://www.daimaru.co.jp/tokyo/topics/chocolate1118.html>

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川