

「糸」で切った断面が美しい！話題のフルーツ大福専門店が初登場

## 大丸東京店 最旬スイーツ

6月23日(水)～6月29日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

「糸」で切ることによってフルーツ大福のきれいな断面を楽しめる〈弁才天〉が初登場！〈イノダコーヒ〉の夏限定シュトレンや〈もりもと〉の北海道を代表するロングセラースイーツなど、最旬スイーツ5ブランドをご紹介します。



北海道の特産果実「ハスカップ」を甘酸っぱい味わいのジャムに仕立てて、バタークリームと共に薄焼きクッキーでサンドした、ケーキのように贅沢なスイーツ。今回は「ストロベリージュエリー」も登場！

〈もりもと〉ハスカップジュエリー(4個)1,000円、ストロベリージュエリー(4個)1,000円  
/1階 MAP 1

初登場！



餅切り糸のフルーツ大福専門店！市場から直送される季節のフルーツを、素材の味を生かした甘さ控え目の白餡と、羽二重粉を使用した上品な求肥で手包みしたフルーツ大福。毎朝職人が手作業で作ったフルーツ大福をお届けします。きれいな断面は見た目も楽しい！〈弁才天〉フルーツ大福 各種(1個)550円～ /1階 MAP 2 ※果物の仕入れにより販売するフルーツ大福が日々変わる可能性があります。



柑橘類を使用した爽やかな夏のシュトレンが今年初めて登場！ドライのマンゴーやパパイヤといったトロピカルフルーツ、オレンジ、りんごなどを加えたフルーツミックスを、オレンジの風味豊かなお酒に漬けて熟成したものを混ぜて焼き上げています。  
〈イノダコーヒ〉サマーシュトレン (1本)1,600円 /地階 MAP 8  
※7/6(火)まで

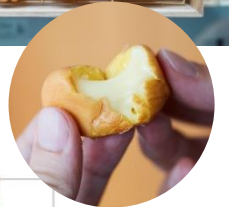


完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟白桃ゼリー。地元愛知県産の完熟した桃を手で一つひとつ湯剥きし、果実の繊維を残す製法でゼリーに仕上げました。〈桃花亭〉プチ完熟白桃ゼリー(8個入)1,296円

/地階 MAP 7  
※開催中～7/13(火)まで

ほんのりと優しい甘さのかわいいフィンガースイーツ。厳選された素材を使い、水を使わず練り上げた生地、全8種のクリームやあんを包み焼き上げました。〈プティ カスタ〉プティカスタ オールミックス 1袋(24個入)997円

/地階 MAP 4 ※開催中～7/27(火)まで



1階 MAP



地階 MAP



※価格は全て税込みです。

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