

新食感ゴーフル「バターのいところ」が9ヶ月ぶりに登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

9月8日(水)～9月14日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

生産者も観光客も地元の方も笑顔にする“三方よし！”なSDGsスイーツ〈バターのいところ〉が久々の登場！大流行中のフルーツ大福専門店〈京都祇をん ににぎ〉や初登場〈花神楽 パンダ焼き〉の食べるのがもったいないくらいに可愛い一口サイズのベビークステラなど、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。



季節のフルーツをまるごと使ったフルーツ大福が人気の〈京都祇をん ににぎ〉から、北海道産の大手亡豆を使用したキレの良い白餡に、甘く瑞々しいぶどうとホイップクリームをあわせた大福が登場。〈京都祇をん ににぎ〉ぶどうの福(1個)496円/1階 MAP ①



無脂肪乳から作ったミルク感たっぷりのジャムをバターが香り立つゴーフレット(ワッフル)生地でサンド。「ふわっ・シャリッ・とろっ」の3つの食感がたのしい、那須の新銘菓が再登場！

〈バターのいところ〉(左)バターのいところ(3枚入)864円、(右)バターのいところ「あんバター」(3枚入)864円/1階 MAP ② ※9/21(火)まで  
※状況により数量制限をさせて頂く場合がございます。

初登場！

日清製粉と共同開発したオリジナルの小麦粉を使用し、水を一切使用せず、卵と牛乳でふんわりと焼き上げたカステラ風味の一口サイズのパンダ焼き。〈花神楽 パンダ焼き〉パンダ焼き(12個入)540円/地階 MAP ④ ※9/28(火)まで



鹿児島の名産品、氷菓「しろくま」を地元の〈パティスリー ヤナギムラ〉がフローズンでアレンジ。練乳みるくフローズンにはみかん、もも、パイン、ぶどう、ブルーベリー、チェリーの6種類のフルーツを詰め

込みました。〈パティスリー ヤナギムラ〉ヤナギムラのフローズンしろくま・ブランちゃん(1個)648円/地階 MAP ⑤ ※開催中



〈ご当地パンフェア〉

全国の人気パンが大集合！  
/地階 MAP ③ ※開催中



水を一切使わずに素材の味を活かした「しっとり、ふんわり」とした食感のバームクーヘン。リンゴをまるごとひとつ包み込んで焼き上げた「ごろっと林檎」や、切り分けたときの断面が美しい「マルデメロン」が初登場！〈コート・コート〉(左)ごろっと林檎(1個)1,944円、(右)マルデメロン(1個)

1,620円/地階 MAP ⑦ ※開催中

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