

## スイーツ女王 モンブラン15種一挙紹介 モンブラン相関図発表

9月15日(水)～10月13日(火) / 大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

栗を使ったスイーツ「モンブラン」の季節がやってまいりました。そこで！年間食べるモンブランは1000種類！テレビでも大活躍中の「モンブランの女王」フードジャーナリスト・里井真由美さんに、ご試食いただき、それぞれのモンブランの個性をチャート形式にまとめていただきました。この秋特にオススメしたいモンブラン15種を一挙ご紹介いたします。



### 里井真由美さん

フードジャーナリスト、スイーツ・甘味専門家。15の食の資格を持ち、テレビやwebなどメディア出演多数。現在スイーツは年間3000種以上食べ、日本全国のお取り寄せやデパ地下スイーツにも詳しい。2015年から農林水産省にて食料・農業・農村政策審議会委員をつとめ、国産食材を応援するアンバサダーやお砂糖を応援する「ありが糖運動」委員としても活躍中。



〈鎌倉五郎本店〉和菓子屋のモンブラン〜小波〜999円 栗とお芋のきんとんに、蜜漬け渋皮栗の刻みやクリームを重ねました。ほっくり、お口でとろけます。/1階



〈ユーハイム〉マロンプリンハイム 1,404円 プリンを入れた定番ハイムに、マロンクリームをたっぷり絞りました。/1階



〈フェスティバロ〉東京ラプリーモンブラン(5個入)950円 鹿児島紫芋に栗を合わせてモンブラン状にしました。1さじで2つの風味が楽しめる、とっても贅沢なケーキです。/地階

取材に関するお問い合わせ先/首都圏 PR 広報 [dmaa243@jfr.co.jp](mailto:dmaa243@jfr.co.jp)  
大丸東京店 PR広報 TEL 03-3217-4705 FAX 03-3217-4706  
宮川 香織 080-3815-5292 藤井 庸子 080-3815-1667



〈バターステイツ〉チョコがけシュクセ皿にのせて【デセールシェフのモンブラン】648円  
一粒栗を頂上に載せた華麗なモンブラン。メレンゲを香ばしく焼き上げたアーモンドシュクセをお皿に見たてマロンクリームでコーティングしました。／1階



〈トップス〉モンブラン1,404円 マロングラッセを散りばめたムースをアーモンドスポンジで包み、イタリア産の栗のクリームで飾りました。／1階 ※9月～12月中旬



〈鎌倉レ・ザンジュ〉和風モンブラン864円 国産栗を蒸して丁寧に裏ごしし、和栗のほくほく感を最大限に活かしました。／1階MVPスイーツ ※9/22(水)～28(火)



〈ダロワイヨ〉熊本和栗のモンブラン702円 熊本県産の和栗ペーストを使用したマロンクリームとジェノワーズ生地を組み合わせたモンブランです。／地階※～11/4まで



〈グラマシーニューヨーク〉ロッキーマウンテンハイ604円 2種のマロンペースト等を使用し、風味豊かな味わいに仕上げました。／1階



〈パレスホテル東京〉マロンシヤンティイ864円 パレスホテル伝統の一品。粗めに裏ごしたマロンに甘さ控えめの生クリームを絞ったスイーツ。／1階ウィークリーセレクトスイーツ ※10/6(水)～12(火)



〈アンテノール〉和栗のモンブラン702円 高千穂ひのかげ栗の香り豊かなクリームにほうじ茶ムースが絶妙な組み合わせ。アーモンドタルトと一緒にどうぞ。／1階 ※9/15(水)～11/14(日)



〈ヴィタメール〉モンブラン561円 クリームと洋梨のソテーをマロンクリームで包み、渋皮付きマロンをあしらいました。／1階



〈ヴィタメール〉ショコラ・モンブラン702円 栗とショコラの贅沢な味わいの秋限定のモンブラン。フランス産マロンクリームを絞りました。／1階 ※9/1(水)～12/14(火)



〈アンリ・シャルパンティエ〉和栗のモンブラン756円 コク深く風味豊かな丹波の和栗を使用。栗本来の味わいとほくほく感をお楽しみいただけます。／地階 ※9/16(水)～11/30(火)



〈中島大祥堂〉かやぶき864円 丹波栗を使ったクリームの濃厚な風味と、チョコレートかけの玄米入りメレンゲの食感が織りなす、優しく繊細な味わい。／1階



〈パティスリー ココアンジュ〉シャロン669円 フランス産マロンクリームの中に甘さ控えめのバニラクリーム、カシスとマロンがごろっと入ったオリジナルモンブランです。／1回ウィークリー・セレクトスイーツ ※9/29(水)～10/5(火)

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)

宮川 藤井

