

おうち時間に！“白いちご大福”と“とろとろなスイートポテト”が登場

大丸東京店 最旬スイーツ

1月5日(水)～1月11日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

さつま芋スイーツ専門店〈お芋とポテトとさつまいも〉から、とろとろの新食感スイートポテトが登場！また、今が旬の“白いちご”を贅沢に使った〈弁才天〉の「いちご大福」や、干し柿の中に栗きんとんがたっぷり入った〈良平堂〉の代表銘菓「栗福柿」など、大丸東京店の最旬スイーツ7ブランドをご紹介します。



←お芋の美味しさを最大限に生かした新食感のスイートポテトなど、お芋の味わいを堪能できるスイーツが登場。(左)とろ～りなめらか、新食感のスイートポテト。電子レンジで温めるととろとろの驚きの食感に！(右)かりかり食感の皮付き芋けんぴにミルクチョコレートをたっぷり絡めました。

〈お芋とポテトとさつまいも〉(左)とろぼて(1個)270円、(右)かりかりショコラ(1袋・50g)432円、(3袋)1,296円、(6袋)2,592円/1階 MAP 1

→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。旬の希少な白いちごと鮮やかな赤色が美しいいちごを使用した、いちご大福が登場！〈弁才天〉いちご大福(とちあいか、あまおう、白いちご)(各1個)480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ございます。 ※1/18(火)まで



1月限定品登場！



最高級と称されるカナダ産小麦や北海道産バター、香川県産和三盆糖などをあわせたパン生地に、丹波篠山産の黒豆をたっぷり混ぜ込んだ、お正月をイメージした和の食パン。〈寄本〉丹波黒豆と和三盆の食パン(1斤)950円/地階 MAP 7 ※開催中



←岐阜県恵那市の栗和菓子屋の銘菓「栗福柿」は、伊勢神宮にも奉納した縁起の品。干し柿の中に、甘さ控えめの栗きんとんをいれた、一度に二度楽しめる和菓子です。〈恵那栗工房 良平堂〉栗福柿(1個)421円/地階 MAP 6 ※1/6(木)～2/1(火)まで

→発酵バターを使用して焼き上げたチョコガレットにベルギー産のチョコレートをコーティングした、ひとくちサイズのチョコレート菓子。〈ガート・ポワイヤージュ〉東京ダブルチョコガレット(15個入)1,080円/地階 MAP 3 ※開催中



→優れたピスタチオ製品の産地として知られるイタリアから届くピスタチオペーストと、ローストして刻んだピスタチオをふんだんに使用したオリジナルフィナンシェ。〈ピスタチオマニア〉ピスタチオフィナンシェ(10個入)2,700円/地階 MAP 5 ※開催中



↓自家製マジパンをたっぷり練りこんで焼き上げた生地、アーモンドと相性ぴったりなオリジナルクリームを一つひとつ丁寧にサンドしました。

〈アーモンドマイスター〉アーモンドケーキ(8個入)2,592円/地階 MAP 8 ※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