

5月2日は八十八夜 バイヤーが選んだ「季節限定」

# 抹茶スイーツ8選

4月27日（水）～5月17日（火）／大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

春から夏への季節の移り変わりの境目である八十八夜に収穫されたお茶は古来から縁起がよく、珍重されたとされています。大丸東京店の和洋菓子売場にもこの時期になると「期間限定」「新商品」のお茶系スイーツが販売開始されます。そんな中からバイヤーが注目した8種の「抹茶スイーツ」をセレクトしました。



800年のお茶づくりの歴史を持つ京都府内産・宇治の抹茶・ほうじ茶をたっぷり使用し、まろやかな白あんをつつんで焼き上げた香ばしくかぐわしい焼き菓子です。〈鶴屋吉信〉茶茶音抹茶 302円／1階



愛知県産「西尾の抹茶」の香りを生かしたクリームとスポンジケーキでほんのり甘酸っぱい苺のコンフィチュール入りクリームをサンド。〈アンテノール〉西尾抹茶と苺のロール 1,836円／1階



ねんりん家の代表作「マウントバーム しっかり芽」をベースに宇治抹茶を練り込み、長時間じっくりと焼き上げた一品。〈ねんりん家〉ひとくちマウントバーム お抹茶 259円／1階



濃厚な宇治抹茶と小豆の相性は抜群！もちもちの白玉に絡めて。〈船橋屋〉宇治抹茶の白玉しるこ 540円／1階



国産黒糖を使用したスポンジで、粒あんと抹茶クリームをサンドしました。宇治抹茶の香りがひろがります。〈トップス〉抹茶ケーキ（1個）1,188円／1階



抹茶の甘み、旨みとバター豊かな風味が融合して、かすかな苦味が後味の甘みをすっと切ります。期間限定のシガールです。〈ヨックモック〉シガール オウ マッチャ（6本入）864円／1階



宇治茶の老舗、丸久小山園の抹茶「緑樹」を使用した扇型のバウムクーヘン。甘みと渋みがバランスのよい味わいで、鮮やかな緑色をしています。〈ユーハイム〉抹茶リーベスバウム 1,404円／1階



「西尾の抹茶」を使った香り豊かなムースに、ほんのりゆず風味の爽やかなムースを重ねました。層を重ねた繊細な味わい。〈アンテノール〉西尾抹茶のオペラ 594円／1階

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