

素材や製法にこだわり抜いたフィナンシェが期間限定で登場 松坂屋上野店 最旬グルメ

2022年6月15日(水)~7月5日(火)

松坂屋上野店 本館地下1階・1階 ほっぺタウンイベントスペース



人気の洋菓子店〈アンリ・シャルパンティエ〉が期間限定で登場！こだわりの素材・製法で作るフィナンシェは、ティータイムにぴったり。ほか、〈いちびこ〉の甘酸っぱいいちごが主役のショートケーキや〈COMME PARIS〉の小さくて可愛いプチカヌレ、〈亀十〉の大ぶりなどら焼きなど、松坂屋上野店の最旬グルメ8ブランドをご紹介します。



←北海道の根釧地区で作ったオリジナルの発酵バターを使用。皮付きのまま輸入したアーモンドを生地にする直前に粉に挽いて使用するなど、素材や製法にこだわりぬいたフィナンシェ。
〈アンリ・シャルパンティエ〉フィナンシェ(1箱・8個入) 1,080円



←そのまま食べても甘酸っぱくてジューシーな、農場直送の完熟つみたていちごをたっぷり使って仕上げた〈いちびこ〉人気No.1のショートケーキ。
〈いちびこ〉いちごのショートケーキ(1個) 702円/本館1階 和洋菓子イベントスペース ※6/21(火)まで

／本館1階 和洋菓子イベントスペース
→プレーン・ショコラ・いちご・抹茶・アールグレイの5種類の小さくて可愛いプチカヌレをオリジナル缶に詰め合えました。〈COMME PARIS〉Premiere(プルミエール)-初夏限定ver. -(5種・12個入) 3,300円
／本館1階 お江戸新町イベントスペース



→新鮮なミルクとバターをたっぷりを使い、チロル伝統のレシピでサクッと焼き上げた軽い食感のロールクッキーに、オリジナルの口どけなめらかなクリームを詰めた代表作。〈千鳥屋〉チロリアン(100gあたり) 486円/本館1階 お江戸新町イベントスペース ※6/22(水)~



初出店



←吉本興業とのコラボ商品が那須高原からやって来た！発売後500万個以上売り上げた「こげパンだ」ラスクとレモン味の「しろパンだ」ラスクを詰め合わせた「PANDA」が初登場。
〈NASUのラスク屋さん〉PANDA ぱんだ(ラスク)(1箱/130g×2袋入)

1,382円/本館1階 和洋菓子イベントスペース
※6/22(水)~28(火)まで

→1瓶にバラの花びらが100枚分つまったシロップ。炭酸で割ってノンアルコールバラカクテルに、かき氷やバニラアイスのシロップにと、使い方は様々です。
〈食べるバラの専門店 玖島ローズ〉
香るバラのしずく(1瓶・125g) 2,009円
／本館1階 和洋菓子イベントスペース ※6/29(水)~



←東京土産としても人気で行列のできるお店の、大ぶりでふんわりと焼き上げた皮が特徴のどら焼き。
〈亀十〉亀十特製 どら焼(1個) 390円/本館1階 お江戸新町イベントスペース ※6/29(水)~



→さつまいもと小豆のあんをだんご生地で蒸した、熊本の郷土菓子。
〈いきなり団子専門店 肥後屋〉いきなり団子(白・紫芋あん・よもぎ)(1個) 各216円
／本館地下1階 地下鉄連絡口イベントスペース ※6/29(水)~

【ほっぺタウンイベント情報】 <https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/hoppetown.html>

※価格は全て税込です。

取材に関するお問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 田中・宮川・藤井