

ブーム再到来！ギフトにも喜ばれる人気のプチカヌレが登場

## 大丸東京店 最旬スイーツ

7月13日(水)～7月19日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

近年、話題沸騰中の「カヌレ」！1990年代後半に一度目のブームが起き、現在日本では二度目になるブームが到来中。そこで大丸東京店では、田園調布の人気店〈コムパリ〉のプチカヌレを期間限定で販売いたします。また、〈京鼎樓〉のパイナップルケーキと小籠包も登場。ご自宅で〈京鼎樓〉の味をお楽しみいただけます。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



←田園調布のプチカヌレ専門店。保存料・着色料を使わず、小麦粉はフランスから、バターは高千穂から吟味して使用。パティシエが1つずつ丁寧に焼きあげた、かわいー一口サイズのカヌレをお楽しみいただけます。(左)プレミアムラインでしか手にできない大好評のオリジナル缶にPremiereでしか手にできない5種類のカヌレを詰め合わせた特別な商品。

(右)フランス語で“幸せ”を意味する「BONHEUR」。人気のプチサイズ焼き菓子4種をスタイリッシュなオリジナルクリアケースに詰め合わせました。〈コムパリ〉(左)Premiere(プルミエール)(12個入) 3,300円、(右)Bonheur 12(ボヌール12)(12個入) 1,890円/地階 MAP 1

←〈京鼎樓〉監修のパイナップルケーキが登場！台湾の伝統的な焼き菓子「パイナップルケーキ」をオリジナルレシピで仕上げました。たっぷりのバターを練り込んで焼き上げた口当たりの良い、さっくりとした生地ナチュラルチーズを使用しコクのある風味も楽しめます。また、丁寧に焼き上げたパイナップルフィリングはフルーティーで上品な味わいで、果実味のある食感もお楽しみいただけます。京鼎樓のレシピを忠実に再現した小籠包も冷凍で販売。レンジで簡単に本格的な味が楽しめます。



〈京鼎樓〉(左)パイナップルケーキ(6個入) 1,350円、(9個入) 2,268円、(右)冷凍小籠包(6個入) 712円/1階 MAP 2

←〈toroa〉一番人気のチーズケーキ「切らずにとろ生クリームチーズケーキ」は、クリームチーズを2種ブレンドすることでミルキーさと心地よい酸味が生まれます。特製の自家製焦がしキャラメルクリームが味わいのアクセントに。〈toroa〉切らずにとろ生クリームチーズケーキ(1本) 2,300円/1階 MAP 3 ※開催中～11/1(火)まで



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