

ガーナの小さなチョコレート工場から誕生したチョコレートブランドが初登場

大丸東京店 最旬スイーツ

11月9日(水)~11月15日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

地球の反対側からカカオ農家さんの声を届けたいとの願いから誕生したチョコレートブランド〈MAAHA CHOCOLATE〉から、濃厚で大人な味わいのカカオテリーヌやザクザク感を楽しめるカカオタブレットが初登場！また、北海道で40年以上愛され続けている銘菓〈ノースマン〉の新作、ノースマンに生クリームを入れて進化させた「生ノースマン」も東京初上陸です。〈cacaosic〉のとろける生チョコレートにも注目！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

初登場！



チョコレートの原材料にはカカオときび砂糖のみを使用し、職人が手作りで一つ一つ製造しているため、カカオの深いコクと芳醇な香りがピュアに伝わります。(左)ガーナ産カカオの深いコクが魅力のカカオテリーヌ。一口食べると、濃厚で大人なカカオの味わいが口の中に広がります。冷やしてしっとり、温めてほろっと、温度によって様々な食感が楽しめる、イチオシ商品。(右)カカオ本来の食感を残した、ザクザク感を楽しめるチョコレート。粗挽きだからこそ閉じ込められた、豊かなカカオの風味を体験することができます。

〈MAAHA CHOCOLATE〉(左)カカオテリーヌ(250g)2,700円、(右)カカオタブレット(オリジナル)(20g)810円

/1階 MAP 1

東京初上陸！



(上)北海道産の小豆を使用したこしあんをパイで包み、甘さをおさえ、しっとりとした口あたりに仕上げたパイまんじゅう。北国文化を感じられる織物や編み物をモチーフとした新パッケージで登場。(下)オリジナルノースマンに北海道産の生乳から作られる生クリームをたっぷりに加え、リッチに進化させた生菓子。〈ノースマン〉(上)ノースマン(5個入)980円、(下)生ノースマン(4個入)980円 ※数量限定・お一人様2箱まで/1階 MAP 2 ※開催中

新作！



(上)空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほどける新食感チョコレート。厚みのあるチョコレートとサクサクのラングドシャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。(下)カカオの豊かな香りと、ミルクの甘みがバランス良い生チョコレート。ほどよい上品な甘さで、良質なミルクの風味が際立つ、シンプルでコク深い一粒です。

新作！



〈cacaosic〉(上)cacaosic pistachio(4個セット)1,576円、(6個セット)2,365円、(8個セット)3,153円、(下)生チョコレート ミルク(9粒)2,197円

/地階 MAP 3

※開催中~3/28(火)まで

※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