

11/11は「チーズの日」。いま食べたいチーズスイーツはコレ！

チーズスイーツ&ベーカリー ランキング発表！

12月6日(火)まで/大丸東京店 地階・1階 和洋菓子、地階ベーカリー

11月11日(金)は「チーズの日」。合計約50種類のチーズスイーツ&ベーカリーがそろそろ大丸東京店では、人気投票を実施。スイーツ16種類、ベーカリー6種類がエントリー。その中から、食べたい!と思うメニューにご投票いただき、約1,600票が集まりました。その結果を発表します!

※10月26日(水)~11月6日(日)の期間、食品ほっぺタウンで税込300円以上お買いあげの方に人気投票にご参加いただきました。

スイーツ編



カシス・フランボワーズ・ブルーベリーの甘酸っぱいムースと、北海道産クリームチーズを使ったレアチーズムース。〈アンテノール〉ベリーとレアチーズのガトー615円/1階

フレッシュチーズを自然に水きりし、みずみずしい口どけにお作りしました。空にうかぶ雲をそっとすくったような柔らかさ。ふわふわと溶けてチーズのコクが口いっぱい広がる、とっておきの美味しさです。



スイス産のクリームチーズを使ったコクのあるハードタイプのケーキです。〈トッパス〉チーズケーキ Mサイズ1,944円/1階



〈バターステイツ by 銀のぶどう〉
チーズケーキ かご盛り 白らら
1,080円/1階



クリームチーズを焼き上げたバイクドチーズケーキ、マスカルポーネと生クリームを合わせたレアチーズの2層仕立て。表面にサブレを砕いたクラムをまぶして食感をプラスしました。〈アンリ・シャルパンティエ〉Wチーズケーキ 1,425円/地階



クリームチーズ、マスカルポーネチーズなど、数種のチーズをそれぞれの個性を生かしてブレンドし焼き上げました。グラマシーニューヨーク人気 NO.1 の焼き菓子です。〈グラマシーニューヨーク〉ニューヨークチーズケーキ5個入1,080円/1階

ベーカリー編



ショルダーハム、カマンベールチーズを長時間発酵のフランスパンにサンドしました。〈PAUL〉ジャンボン カマンベール540円/地階



チーズたっぷりのレーズンパン。北海道産チーズを使用したクリームをレーズンと一緒に巻き込みました。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉国産小麦と北海道チーズクリーム237円/地階



エメンタルチーズたっぷり! スイス産エメンタルチーズを練り込み表面にもつけています。〈メゾンカイザー〉パンオフロマーージュ 489円/地階

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