

フランス エシレ村の発酵バターを使用したチーズケーキが初登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

3月15日(水)～3月21日(火・祝) / 大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

フランス エシレ村の発酵バターを使用したチーズケーキが大人気の〈NOCOA〉が初登場！濃厚でしっとりとしたクリーミーな口当たりのチーズケーキは、ティータイムや大切な方への贈り物としてもおすすめ。また、キツネが主役のお菓子ブランド〈キツネとレモン〉からは、レモンフレーバーのチョコレートを可愛いパッケージに詰めたコレクションボックスが登場。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！



フランス・エシレ村で作られる一流シェフ御用達の発酵バター(EUAOP 認定)を絶妙なバランスで配合し、低温で長時間かけてじっくりと熱を入れながら焼き上げたチーズケーキ。①チーズ本来の風味と発酵バターの豊かな味わいと香りを感じられる、濃厚でしっとりとしたクリーミーな口当たりのチーズケーキ。②ふんだんに使用したレーズンが口の中でほのかに薫る、レーズン入りチーズケーキ。③フランス・エシレ村で作られる発酵バターと、希少なブリア・サヴァランを使用したチーズケーキ。

〈NOCOA〉①チーズケーキ NOCOA(スモールサイズ)1, 301円、②チーズケーキ NOCOA(レーズン)2, 101円、③チーズケーキ NOCOA(プレミアムラージサイズ)3, 501円 / 1階 MAP 11



①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ジャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。②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。〈cacaosic〉①cacaosic 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、②生チョコレート ミルク(9粒)2, 197円 / 地階 MAP 12 ※開催中～5/16(火)まで

「あるときキツネがレモンをくわえてやってきた」で始まる、キツネが主役の可愛いお菓子ブランド。①留め金付きのお洒落なボックスに、レモンの花蜂蜜やレモンティーなどのオリジナルチョコレートを詰めた2段のスペシャルアソート。②さくさくのバタークッキーの上に、軽やかなメレンゲクッキーで甘酸っぱいレモンクリームを閉じ込めました。



〈キツネとレモン〉①コレクションボックス(25個入)2, 916円、②夢みるキツネのレモンフレー(6個入)1, 404円 / 1階 MAP 13



※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) 榎本・宮川