

フレーバーを楽しむカヌレ専門店が初登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

3月29日(水)～4月4日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

それぞれのフレーバーを生地から丁寧に仕込み、ポルドー地方の伝統的な焼き方で、手間暇をかけることで理想のカヌレの美味しさを追求しているカヌレと焼き菓子専門店〈galbe〉が初登場！オンラインでしか購入することができなかったレアなカヌレも販売します。また、〈BROWN CHEESE BROTHER〉からはブラウンチーズのスイーツ、〈cacaosic〉からはふわっとほどける新食感チョコレートが登場。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！

①

②

①galbe こだわりの 5 種類(プレーン、ピスタチオ、キャラメル、フランボワーズ、抹茶)のカヌレを詰め合わせたBOX。プレーンカヌレには香りの良いダークラムとバニラビーンズ、ピスタチオカヌレにはパティシエいち推しのピスタチオペーストを使用するなど 5 種類のフレーバーそれぞれに使用する材料を厳選しています。②苺カヌレに桜餡のバタークリームをトッピングした「苺苺カヌレ」と、抹茶カヌレにこし餡を落として焼き上げた「抹茶と餡子のカヌレ」の2種類の詰め合わせです。見た目も春らしく、お祝い事にもぴったりです。

〈galbe〉①カヌレ10個入 BOX 3,700円  
②春季限定 苺苺と抹茶カヌレ5個入 BOX 2,200円/1階 MAP

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シャが重なった、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 ※開催中～5/16(火)まで



〈BROWN CHEESE BROTHER〉①BROWN CHEESE BROTHER プレーン 3個入 972円、②BROWN CHEESE BROTHER チョコ 3個入 972円/1階 MAP

①牛乳からチーズをつくる過程で大量に出る「ホエイ」を廃棄することなく、おいしく活用するために生まれたブラウンチーズの味を活かし、甘ずっぱいブラウンチーズをキャラメルと合わせバターベースのガレットブルトヌでサンド。サクッほろっ新感覚なクッキーサンド。②生地ココアを練り込んだほろにがなチョコレート味のガレットとブラウンチーズを合わせた、大人の味。ガレットの甘みやバターの風味に負けない、個性豊かなブラウンチーズの味わいを楽しめるお菓子。



※価格は全て税込みです。

取材に関するお問い合わせ先／ 大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏PR広報(榎本・宮川)  
TEL 03-3212-8011(大代表)