

お家で楽しめるふわふわパンケーキサンドが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

4月19日(水)～4月25日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

京都山科にあるふわふわパンケーキが人気のカフェ「Lion CAFE」のスイーツが初登場！京都食材にこだわったふわふわのパンケーキ生地で様々な食感や味のクリームを挟みこんだパンケーキサンドを販売します。また、パッケージが可愛い台湾生まれのスイーツブランド「サニーヒルズ」も登場！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



〈Lion CAFE〉①ふわふわパンケーキサンド(プレミアム生クリーム) 1個 500円、ふわふわパンケーキサンド3個入り box(プレミアム生クリーム2、生チョコクリーム1) 1,350円 ②ふわふわパンケーキサンド3個入り box(ストロベリーピスタチオ DIP3個)1,850円／1階 MAP 11

①パンケーキ生地は京都食材にこだわり、香りよい京小麦、新鮮卵や美山牧場の風味豊かな牛乳を使用。ミルクィな生クリームとアーモンドの香り豊かなざくざくクロッカンをサンドした「プレミアム生クリーム」と、生チョコや薄板チョコのバリツと食感を楽しむ「生チョコクリーム」の2種類をご用意。②センターに仕込む苺のジュレはピューレからではなく苺をすりつぶして作ることで苺のつぶつぶ感や果肉感を表現。またクリームは苺のムースと濃厚なピスタチオクリームを絞り、ふわふわパンケーキで挟みこんでいます。仕上げには薄ピンクのホワイトチョコをDIPコーティングしピスタチオと苺を飾った大人リッチなパンケーキサンドです。

①

②



←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。〈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

↓①豊かな香りが特徴の台湾産の山岳バナナをたっぷり使用し、ココアバターでなめらかに仕上げた濃厚なバナナフィリングを、キャラメルを薄く敷いた香ばしいワッフルクッキーでサンド。

←②燦々と降り注ぐ陽光のもと育つ台湾原種の完熟パイナップルを贅沢に使用。ザクザクとした繊維感と濃厚な甘みと酸味、芳醇な香りを余すところなく凝縮したフィリングを、世界中から選りすぐった素材で作られたクッキー生地で包んで焼き上げました。③青森県産の紅玉りんごを独自製法でじっくりと煮詰め、果実本来の甘い香り、爽やかな酸味、しゃくしゃくとした歯ごたえをギュッと凝縮。フランス Flé chard 社の発酵バターを使用したすっきりとした後味が特徴のクッキー生地で作って焼き上げました。



〈サニーヒルズ〉①バナナワッフルクッキー 2枚入 750円 8枚入(布袋入) 2,800円 ②パイナップルケーキ 5個入(布袋入) 1,850円 ③りんごケーキ 5個入(布袋付) 1,850円／1階 MAP 12

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)