

初夏にぴったり！のどごしつるんお濃茶スイーツが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

5月17日(水)～5月23日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

世界中の産地へ足を運び、カカオ豆を仕入れ、焙煎から手作りする、東京の Bean to Bar Chocolate 専門店〈Minimal〉が登場！カカオと砂糖だけでシンプルに仕上げるチョコレートは、ザクザクとした食感と多彩な香りが特徴です。京都北山のお濃茶ラングドシャが人気の〈マールブランシュ〉からはこの時期にぴったりのひんやりお濃茶ジュレが登場！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



①〈Minimal〉①チョコレートサンドクッキー4種 8個入 2,160円 ②7DAYS CHOCOLATE 14枚入 2,980円 ③チョコレートレアチーズケーキ1本 2,980円／1階 MAP

①カカオの違いにより、4種の味わいの違いを楽しめるチョコレートサンドクッキーの詰合せ。サクとしたクッキーの間に、チョコレートを贅沢に使ったガナッシュをサンドしたチョコレートサンドクッキーです。Bean to Bar ならではのカカオの産地と製法による味わいの違いを食べ比べできる詰合せは手土産やギフトにもおすすめです。②カカオが違う7種類のチョコレートが2枚ずつ入ったアソートセットです。アドベントカレンダーのように曜日ごとにセレクトしたチョコレートを毎日1枚ずつ楽しむことができます。③クリームチーズのまろやかな酸味に寄り添うように、フルーティーな印象を持つカカオを使用したレアチーズケーキです。



新発売！

←①マールブランシュの名物ラングドシャ「茶の菓」が夏にうれしい「お濃茶のジュレ」となって登場！

京都の宇治白川の厳選茶葉をはじめとする宇治抹茶を、のどごし良く仕上げた3種のお濃茶ジュレ！

左)夏茶の菓ジュレ「涼」→お濃茶に爽やかなミントゼリーをあわせ、清涼感あるすっきりした後口です。

中)夏茶の菓ジュレ「茶」→希少な手摘み茶葉を贅沢に使い、お濃茶本来の旨みと甘みを存分に味わえます。

右)夏茶の菓ジュレ「贅」→奥行きのあるお濃茶の香りと、まろやかなホワイトチョコレートの優しい甘さが特長。

②お濃茶フォンダンショコラ「生茶の菓」に、ミルク感を増して、お濃茶ラテのような夏仕立てに。クリーミーなホワイトチョコレートとお濃茶をバランス良く混ぜ合わせ、夏でも食べやすいまろやかな口当たりです。

↑〈マールブランシュ〉①左)夏茶の菓ジュレ「涼」1個1,080円、中)夏茶の菓ジュレ「茶」1個1,080円、夏茶の菓ジュレ「贅」1個2,160円、②お濃茶フォンダンショコラ「ミルク生茶の菓」3個入 864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ろ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。〈cacaoasic〉①cacaoasic 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



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)