

“本物のバニラ”香るスイーツが初登場！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

5月31日(水)～6月6日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

実は「銀」よりも高いと言われるほど高価で貴重な素材の“本物のバニラ”の特長を活かしたお菓子を販売する「バニラージュ」が初登場！最高級のバニラビーンズを使用した香り豊かなスイーツを販売します。また、京都嵐山に本店を構えるわらび餅と季節の和菓子が人気の「京 嵯峨野 竹路庵」からはねっとーり伸びるわらび餅が登場！「cacaosic」はふわっとほどける新食感チョコレートを販売。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！



Rico とは「豊かな味わい」を表すスペイン語。乳脂42%と35%の2種類の北海道産純生クリームに本物のバニラビーンズの香りに加え、口どけのなめらかなカタラーナをひとつひとつ手作りしています。

- ①バニラの王様と呼ばれるマダガスカル産ブルボンバニラのまっすぐな甘い香りをお楽しみください。
- ②インドネシア領パプアで生産されたフローラルで、スパイシーな香りが特徴のタヒチバニラ。ブルボンバニラとの香りの違いをお楽しみいただけます。

←「バニラージュ」

- ①リコ・カタラーナ(ブルボンバニラ)1個 1,890円 ②リコ・カタラーナ(タヒチバニラ)1個 1,944円／1階 MAP ㉒



①吟味に吟味を重ねた原材料を使い、独自の配合と製法によって特別に仕立てるわらび餅は、カットすることなく箱一面に流しこみ、箸でたぐると切れることなくねっとりと伸びるやわらかさが特徴です。②塩味でアクセントをつけたあんを使用し、もちもちなのにつりとしたのど越しが特徴。笹の香りが爽やかな和菓子です。③京都宇治茶をふんだんに使用した濃厚な抹茶ゼリーです。あんは、北海道小豆を使用しています。

↑「京 嵯峨野 竹路庵」

- ① 特別仕立てわらび餅 1箱 1,188円 ② 麩餅 5個 1,080円 ③ 京都濃厚抹茶ゼリー 1カップ 432円／1階 MAP ㉓



←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 ㉔



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)