

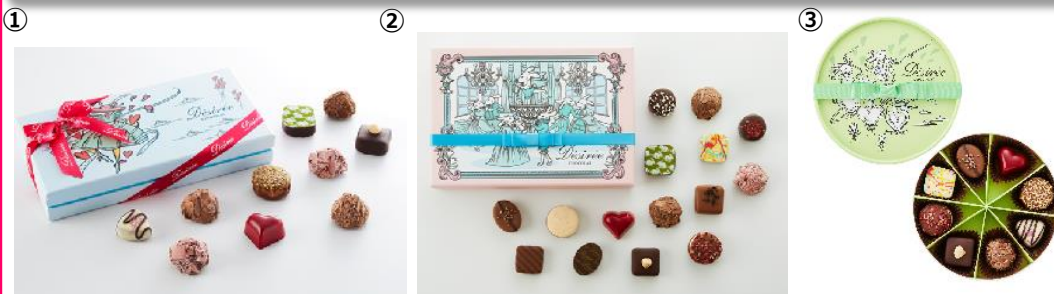
ホワイトデーにオススメな期間限定人気ブランドが続々登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

3月1日(金)～3月14日(木)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ホワイトデーにもオススメな期間限定ショップが続々と登場。日本では冬しか購入できないベルギーチョコレートブランドの〈デジレー〉、美しすぎるペタルチョコレート販売する〈shodai bio nature〉、イタリアトリノの人気ブランド〈ガイド・ゴビーノ〉、金のスプーンですくって食べるチョコレートの〈ヴェストリ〉、シーズンごとにデザインが変わるティンペア缶が大人気の〈ジェニーベーカー〉、チョコレートサンドが人気の〈cacaosic〉からは新食感の苺チョコレートサンドなど大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。

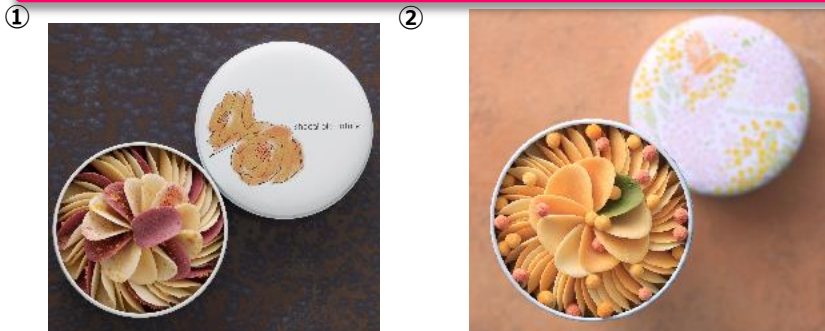
1903年創業の日本では冬しか購入できないベルギーチョコレートブランドが登場



〈デジレー (ベルギー)〉①ショコラ&トリュフ 10個入 2,187円 ②ショコラ&トリュフ 15個入 3,456円 ③ホワイトデー限定アソート 8個入 1,944円／1階 MVP スイーツ(中央入口前)

①②ブランドを代表する伝統の「トリュフ」と、第4のカカオ「ルビーチョコレート」フレークをまぶした「ルビートリュフ」、日本オリジナルテイストの「レッドハート」などをホワイトデー限定ボックスに詰め合わせました。③「トリュフ」と、「ルビートリュフ」、「レッドハート」などショコラ 8種を特別にデザインしたホワイトデー限定ボックスに詰め合わせました。

美しすぎる“ペタル”チョコレートが登場



〈shodai bio nature〉①ペタルカメリアドール 120g 4,600円 ②ミモザのペタル 120g 4,600円／1階ウイークリー・セレクトスイーツ

①白いカメリアをモチーフに純粋さや凛とした美しさを表現しました。5種類のペタルチョコレートは口に入れた瞬間から果実本来の香りが広がり、優しく溶けていきます。寒い冬に美しく麗しく咲くカメリアの花は春への希望を与え、女性の芯の強さと美しさを思い浮かべます。②カクテル「ミモザ」から香りをイメージし、表現しました。爽やかな柑橘系の香り、果実本来の程よい酸味とチョコレートの上品な口どけの調和をお楽しみください。

チョコレート激战区イタリア・トリノの人気ブランド！ホワイトデー先行販売品が登場



〈ガイド・ゴビーノ (イタリア)〉①ガイドホワイト 10 (10個入) 3,456円 ②ガイドホワイト 6 (6個入) 2,268円／1階ウイークリー・セレクトスイーツ 3

①ホワイトデー先行販売品。ヘーゼルナッツと高品質カカオを使用したジャンドゥーヤから作り出す「トリノット」、ヘーゼルナッツの含有量をさらに増やし濃厚な味わいを楽しめる「トリノットマキシモ」や、人気のクレミーノシリーズには海塩とオリーブオイルを使用した「アル・サーレ」、コーヒー豆を粗挽きし、本場のカプチーノを再現した「アル・カプチーノ」などトリノ本店の人気商品を厳選したアソートセット。②ホワイトデー先行販売品。本場のカプチーノを再現した「アル・カプチーノ」、日本限定商品の下層にビタージャンドゥーヤを使用し、上層はホワイトチョコレートの中にキャラメラートされたヘーゼルナッツをちりばめ大人のチョコレート「ドッピョストラート」など。トリノ本店人気商品を厳選したクレミーノ6粒入りアソートセット。

金のスプーンですくって食べるチョコレート



中米のドミニカ共和国に自社のカカオ農園を保有し、カカオの栽培からチョコレートの製造までを一貫して行う「ファーム・トゥ・バー」のブランドです。トスカーナの職人たちがこだわり抜いた素材で、1つ1つ丁寧に作る希少なチョコレートです。

金のスプーンですくって食べる口融け滑らかなジャンドウイア。全9種のフレーバーの中からお選びいただけます。

〈ヴェストリ (イタリア)〉 選べる! アンティーク・ジャンドウイア 1 1個入 1, 998円/1階 特設コーナー(案内所横)

シーズンごとにデザインが変わるテディベア缶が大人気!

①



②



③



①ジェニーベーカリーの代表商品。缶の中には、バターフラワー、コーヒーフラワー、ショートブレッド、レーズン・オーツの4種が、ぎっしりと詰められています。

②定番のバターフラワーとチョコフラワーの2種が味わえます。

③知る人ぞ知る! 食べたしたら止まらないと評価され、香りが際立つマカダミアナッツと、さっくりとしたココア生地が、おもしろいクリスピーな食感。

〈ジェニーベーカリー(香港)〉①クッキー詰合せ4種(320g入り) 2, 980円 ②チョコ&バターフラワークッキー(220g入り) 2, 280円 ③マカダミアココアクリスピー(255g入り) 3, 980円 / 地階 明治屋横

ふわっとほどける新食感の苺チョコレートサンドが登場

①



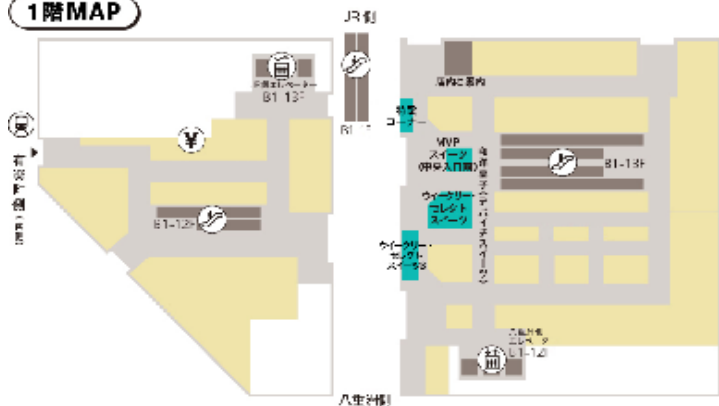
②



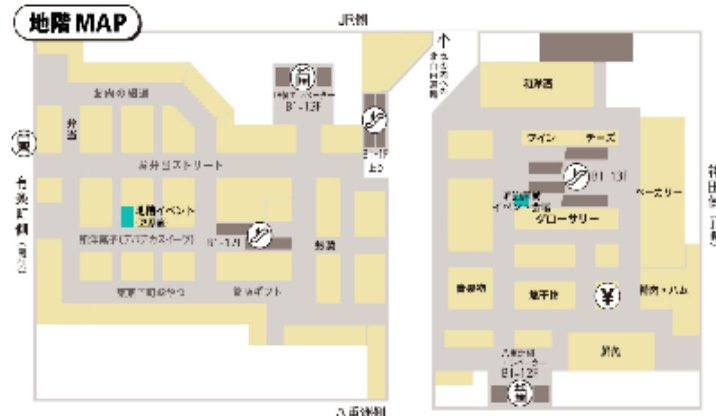
チョコレートブランド〈cacaosic〉のこれからの季節におすすめなチョコレートサンド。フレッシュな苺をかじったときのような酸味がアクセントになった爽やかなチョコレートサンド。チョコの厚さ10mmのふわっとほどける新食感な美味しさです。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセット。

〈cacaosic〉①カカオシック ピスタチオ×ストロベリー 6個セット ②ピスタチオ、ストロベリー各3個 2, 579円/地階 菓子イベント(豆源前)

1階MAP



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)