

開発中の台湾フルーツクッキーを大丸東京店限定先行販売

# 大丸東京店 最旬スイーツ

7月10日(水)～7月16日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

台湾発のスイーツ店で素材の自然なおいしさを引き出すことにこだわっている〈サニーヒルズ〉が登場！大丸東京店限定先行販売で、現在開発中の台湾の「百香果」と「山蕉」の個性あふれるフルーツクッキーを販売します。〈プリン本舗〉はほどよくビターで、ほのかな甘さが引き立つ大人のスイーツを販売。〈cacaosic〉は暑い時期にぴったりなレモンケーキ×ホワイトチョコが絶妙なスイーツを販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

大丸東京店限定先行販売の台湾のフルーツクッキーが登場！



〈サニーヒルズ〉  
①フルーツクッキー 8枚入 1,900円  
②パイナップルケーキ 5個入 1,750円/1階 MAP 2

①台湾のフルーツの自然の味わいを凝縮した、開発中の特別な新商品のフルーツクッキーをどこよりも先に大丸東京店で限定お披露目！フレーバーは、パッションフルーツの鮮やかな甘酸っぱさが心を刺激する「百香果」と、山岳バナナの濃厚な甘みが鼻腔に広がる「山蕉」。個性あふれる2つのフルーツの味わいが楽しめます。②台湾原種の完熟パイナップルを使用した、サニーヒルズの代名詞とも言える「パイナップルケーキ」。パイナップルを煮詰めて作ったザクザクとした食感のみずみずしいジャムを、ニュージーランド産グラスフェッドバターの香り広がるクッキー生地で包み焼き上げました。添加物は一切加えず、素材そのもののおいしさを引き出した優しい味わいのケーキです。

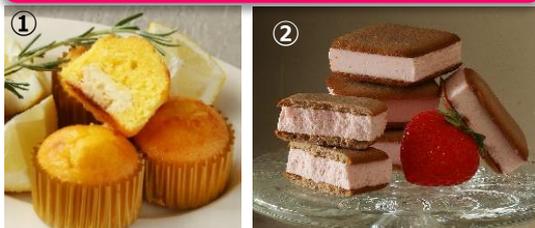
ほどよくビター×ほのかな甘さな大人のプリンが登場！



①「侍のプリン」は、しっかりとしたカスタードプリン、なめらかな食感と濃厚な味わいのとろとろプリン、後味すっきり「ほろ苦キャラメル」の3層構造。ほどよくビターでほのかな甘さが引き立つ大人のスイーツです。②「侍のプリン」を超えるさらに贅沢な素材をふんだんに使った一品。深みのある味わい、まろやかな口当たりは、まさに「プレミアム」にふさわしいプリンです。

〈プリン本舗〉①侍のプリン 1個(160g) 680円 ②侍のプリン ザ・プレミアム 1個(160g) 820円/1階 MAP 1

猛暑にもオススメ！爽やかなレモンケーキ



〈cacaosic〉①フォンダンレモン 4個セット 1,458円 ②カカオシク ピスタチオ×ストロベリー 6個セット(ピスタチオ、ストロベリー各3個) 2,579円、/地階 MAP 3

①しっとりとしたレモンケーキ生地に、ホワイトチョコを入れて焼き上げたフォンダンシヨコラのようなスイーツ。②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。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセット。



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)