

大丸東京店先行販売！ピスタチオの風味豊かなサンドケーキが登場

## 大丸東京店 最旬スイーツ

8月7日(水)～8月13日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

香ばしい風味と濃厚なコクが特徴のピスタチオを使ったちょっと贅沢な味わいのピスタチオスイーツを販売する〈マイピスタチオ〉が登場。大丸東京店先行販売の新商品・ピスタチオサンドケーキを販売します。京都の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〉は特別仕立てわらび餅など手土産にぴったりなスイーツを販売。〈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中。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

## 大丸東京店先行販売の新商品・ピスタチオサンドケーキが登場！



①大丸東京店先行販売で新商品が登場します。ピスタチオフレーバーのふんわりケーキでピスタチオペーストとピスタチオソースを使ったなめらかピスタチオクリームを挟んだサンドケーキです。②外はサクサクで中はしっとりとしたピスタチオ味のダックワーズです。生地にピスタチオソースを混ぜて焼き上げ、ピスタチオクリームをサンド、最後にローストピスタチオをトッピングしています。ふわっと香ばしいピスタチオの香りとコクをお楽しみください。

〈マイピスタチオ〉①ピスタチオサンドケーキ 6個 1,296円 ②ピスタチオダックワーズ 4個 777円/1階 MAP ②  
※8/20(火)まで

## ねっとり伸びるやわらか～いわらび餅が登場！



〈京 嵯峨野 竹路庵〉①特別仕立てわらび餅 1箱 1,188円 ②駄餅 5個入 1,188円 ③京都濃厚抹茶ぜりい 1個 432円/1階 MAP Ⅲ

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このわらび餅は、カットすることなく箱一面に流しこんでいます。箸でたぐると切れることなくねっとり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。もちもちしている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茶処、京都宇治のお茶をふんだんに使用した濃いお味の抹茶ぜりい。北海道小豆粒あんとなめらかなお団子をトッピング。

## 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カカオシック 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ョ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。

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)