

新しい和菓子ブランドのふかふか生地のだら焼きが初登場 大丸東京店 最旬スイーツ

8月14日(水)～8月20日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

和菓子の聖地と呼ばれる門前仲町の参道裏路地に佇むどらやき屋〈門仲どら焼き どら山〉が初登場！昔ながらの和菓子づくりの手間ひま掛けた製法に、洋菓子のエッセンスを忍ばせて、毎朝職人が手焼きしてつくる新しいどら焼きを販売します。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〉は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。〈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。

ふかふか生地の新しいどら焼きが初登場！



①北海道の上質な十勝産あんこをふくら焼き上げた皮で包みました。②手亡白豆で作った白あんはあっさり上品でしっとりした皮がよく合います。③十勝産の良質な生乳を100%使用したコクのあるバターを贅沢にはさみました。

〈門仲どら焼き どら山〉①黒どら 1個 (80g) 280円 ②白どら 1個 (80g) 280円 ③あんバターどら 1個 (80g) 380円/1階 MAP■

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。

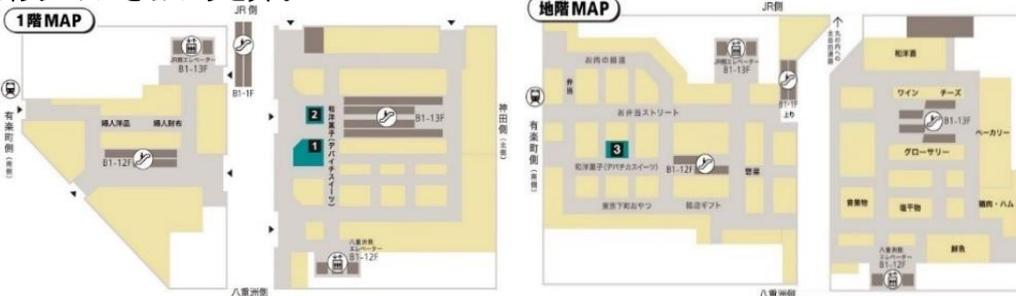
〈マイピスタチオ〉①ピスタチオサンドケーキ 6個 1,296円 ②ピスタチオダックワーズ 4個 777円/1階 MAP■※8/7(水)～8/20(火)まで

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■

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。



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)