

テーマは「春に食べたいスイートなパン！」

春のパン屋大賞発表

3月12日(水)~4月8日(火)/大丸東京店 地階 食品ほっぺタウン

【特設ページ】 <https://www.daimaru.co.jp/tokyo/topics/bakery-grandprize.html>

大丸東京店には6か所のベーカリーがあり、取り扱いの商品数はなんと300種類以上!そんなベーカリーで働くスタッフ、パン屋さん30人が自分の働くブランド以外のパンを1月26日に試食し、評価採点しました。テーマは「春に食べたいスイートなパン」全28種類。そのランキング5位までのパン「春のパン屋大賞」を発表します。

1位



・あんことバター
の黄金ペアが美味しかった。
・パンのかたさが
絶妙で後引く美味しさ。甘じょっぱさのバランス良く、塩のつぶつぶ感がよい。

極み・生しおパンに北海道産の小豆を使った粒あん、バターをサンドしました。生しおパンの生地は柔らかく、焼くと表面がパリッと中はしっとり。あんことの相性がバッチリです。一度食べると止まらない美味しさです。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉極み・生しおパン(北海道館バターサンド)324円

2位



・苺のクリームと酸味のある苺のバランスがとても良かった。
・苺も大きく果実感もあり食べ応えがあった。苺の香りがふわっと広がり、まさに春に食べたいパンだと思いました。

とちあいかジャムと生クリームを合わせたいちごのサンドイッチ。いちごの顆粒がアクセントです。〈メルヘン〉いちごづくしのとちあいかスペシャル713円

3位



・甘さ、濃厚さ、食感のバランスが三ツ星だと思いました。れもん味も強すぎず、みんなが好きな塩梅に仕上がっていると思いました。カット面から見える黄色が後光のように見えました。

たっぷりの砂糖をまぶしたカリカリのパイと甘酸っぱいレモンクリームがクセになる人気のパイ。〈メゾンカイザー〉レモンパイ369円

4位



・ゆずの香りが抹茶の香りを引き立てて美味しかった。
・もちもちしていてパン自体が美味しい。ほんのりゆずが食欲を引き立ててくれる。
食パンの生地に抹茶と柚子のスライスピールを練り込んだ季節限定のパンです。〈メゾンカイザー〉抹茶とゆずのパン379円

香り部門 第1位

5位



・とても春らしいビジュアル。季節を感じることで商品として素晴らしい。五感に訴えられます。

ほんのり桜香るパン生地・桜もち風フリング・桜葉ミンチ入りのつぶ餡・桜風味のビスケット生地で、桜の味わいを楽しめる“桜の花”をイメージしたパンに仕上げました。〈銀座木村家〉桜の花(1個)330円

バランス部門 第1位



・テーマの春にグリーンが合っていた。見た目、ゆずの香り、味と好みでした。ゆずと抹茶のバランスもよかったです。

〈メゾンカイザー〉抹茶とゆずのパン379円



・パイ生地がザクザクで、りんごフリングも上品な味で、とても好きなパン。自分へのごほうびに食べたいと思いました。

〈PAUL〉グリルポム550円



・見た目・味・価格全て良い。ちょっとしたデザート感覚で食べられる。
・甘酸っぱいが決め手! 価格もお手頃!

〈ドンク/ミニワン〉苺のフロマージュ100g(4~5個)290円

【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 050-1782-0000(大代表)