

10年に一度の暑い5月？昨年より1週間早くサキドリ展開拡大！

ひんやりスイーツ20選

5月7日(水)～6月24日(火)/大丸東京店 1階・地階食品ほっぺタウン

2025年夏は猛暑予想となっており、5月は全国的に10年に一度の高温になる可能性もあると言われています。そこで、東京駅に隣接し約70の和洋菓子ブランドがそろう大丸東京店では、見た目も爽やかで食べてひんやりするゼリーやジュレ、水ようかんなどのスイーツを昨年より一週間早くサキドリして展開を拡大します。全約80種の中から「ひんやりスイーツ20選」をご紹介します。※なくなり次第終了の商品もございます。



国産果実2種類のベアリングが爽やかな美味しさ。国産果汁のゼリーに果肉を贅沢にゴロっと入れました。〈アンテナール〉国産果実のフルーツジュレ(3個)1,404円/1階



これからの季節にぴったりのゼリーの詰合せです。テリーヌのようにお皿に出してお召し上がりください。〈アンリ・シャルパンティエ〉テリーヌ・ドウ・フリュイ(6個入)3,240円/地階



パステルブルーのBOXが、夏の暑い時期に爽やかさを演出。果肉が入った、みずみずしいジュレをご堪能ください。〈ダロワイヨ〉ジュレ ドゥ フリュイ(12個入)3,672円/地階



フルーツの豊かな風味の可愛い、ひよ子の形をした涼やかなデザートです。〈東京ひよ子〉プチデザート(10個入)1,080円/1階



とろけるような不思議な口当たりをお楽しみください。〈ベルン〉トロピカルフルーツスムージー(6本入)2,376円/1階



クッキー生地にまろやかなバニラのババロワを重ね、彩りフルーツをのりこめたゼリーを重ねました。〈アンテナール〉デザート・フリュイ1,566円/1階



とろける食感のゼリーに豊潤な果実をふんだんに入れた彩り豊かなデザートです。〈ユーハイム〉オープストオーゼ(6個入)2,484円/1階



凍らせて楽しむ、ベルギーショコラのアイスデザート。〈ヴィタメール〉アイス・ショコラ(5個入)2,376円/1階



お抹茶も北海道小豆も驚くほどにさっぱり瑞々しい。「宇治金時かき氷」みたいな美味しさのおはぎもちくKAMAKURA 茶の福羊羹流しのおはぎもちく(宇治金時)(1棒2個入)702円/1階



果物の女王「ラ・フランス」。追熟で生まれる上品な香りと食べ頃のみずみずしさをそのままに透明なゼリーでやさしく包みました。〈ずんだ茶寮〉らフランス1個430円、3個入1,360円/1階



甘く芳醇な香りの岡山県産ピオーネを果汁ゼリーで包み込みました。爽やかな果実の味わいや香りが口いっぱいに広がる、ぷるんと食感のゼリーです。〈旬果瞬菓共楽堂〉ピオーネゼリー(1個)378円/地階



豊潤な果実、白桃をまるごとひとつ瑞々しいゼリーで包みました。〈源吉兆庵〉桃泉果(2個入)3,780円/1階



喉ごしなめらかな透明な葛の中にほんのり浮かんだ餡が涼しげです。〈銀座鈴屋〉葛よせ(1個)270円/1階



自家製あんこに人気の白玉がついたあんみつです。〈船橋屋〉白玉あんみつ(1個)630円/1階



初夏を彩る四つの果物の味わいがお楽しみいただける、目にも涼やかな可愛らしい棹菓子です。〈両口屋是清〉夏ささらがた(4個入)1,425円/※5/17~1階



なると金時の豊かな風味を活かした芋水ようかん和小豆の濃厚な味わいが特長の水ようかんとわらび餅2種の詰合せです。〈舟和〉涼菓・わらび餅詰合せ(11個入)2,808円/※5/14~



北海道小豆を使用したくちどけの良い上品な味わいの水羊羹です。冷やすとより一層おいしく召し上がれます。〈赤坂柿山〉生水羊羹(1個)345円/※6/1~1階



毎年人気の優しい甘さのどごしのよい水羊羹! つるんとさっぱり。〈叶匠壽庵〉水羊羹(1個)324円/1階



希少な蕨粉でなめらかぷるんぷるんの新食感。こしあん、小倉、抹茶の3種。〈鶴屋吉信〉本蕨(各1個)313円/1階



みずみずしい柑橘系果実のおいしさをそのままに涼果にしてみました。爽やかな香りとジューシーな味わいで食感が心地よい伊予柑、甘さと酸味のバランスが際立つ温州みかんのゼリー。〈豊島屋〉涼果柑橘羹(伊予柑×1個・温州みかん×1個)1,296円/1階

【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)