

手土産にもおすすめ“スペシャリティ”な味わい 大丸東京店最旬スイーツ

7月16日(水)～7月22日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈THE CAMPANELLA TOKYO〉「CAMPANELLA」とはイタリア語で「鐘」。鐘の音が響き合い、風に流れるような軽やかな食感に由来し、贈る方と贈られる方の心が供鳴し合うようにという願いが込められています。〈ラ・スール〉「みんなが知らない隠れた名品をメジャーに」そんな想いを抱いて福岡の地でスタートしたカヌレ専門店。〈北海道ヌーボー by morimoto〉もりもとの菓子作りの「創造力」と、北海道を代表する陶芸作家中村裕先生との「スイーツ×アート」の掛け合わせで新たな価値を生み出し、北海道の四季をお届けする、シーズナルブランド。〈桃花亭〉愛知県 小牧市篠岡地区の桃の美味しさととの出会いが、完熟白桃ゼリーの始まりです。〈治一郎〉お客様の“心で感じる美味しさ”にこだわったお菓子を作っています。

風味豊かな“カカオアロマ”

①スペシャリティチョコレートの味を追求した一品。三層のラングドシャが放つ本物の香りと味。カカオアロマ、フルーティな風味、ユニークな酸味が広がります。②サクッと口溶けの良いサブレには刻んだチョコがアクセントに。クオリティの高いチョコレートを使用しフレッシュなカカオアロマを表現しました。



①



②



〈THE CAMPANELLA TOKYO〉 ①ザ カンパネラ ショコラ 12個入 2,250円 ②ザ カンパネラ サブレ 4個入 990円
/1階 MVPスイーツ(中央入口前)



フレーバーにもこだわった 「カヌレ専門店」

①ラム酒が香るフランスブルドー地方伝統の定番カヌレ。②福岡県産のブランド苺「あまおう」を贅沢に使用したカヌレ。③日本三大茶のひとつ「宇治茶」を使用し、黒つぶあんの入ったカヌレ。

〈ラ・スール〉 ①スペシャリテ・ラム 1個 356円 ②あまおう 1個 396円 ③宇治抹茶 1個 396円 /1階ウィークリー・セレクトスイーツ

北海道の景色と共に雄大な大自然、移り変わる美しい景色。自然に育まれたおいしい食材。多くの人を魅了する地、北海道。その年、その時期にしか味わえないとっておきのスイーツを。四季の恵みを、あなたのもとへ。

〈北海道ヌーボー by morimoto〉 ①ハスカップジュエリー・ヌーボー 2025 6個入(3種各2個) 2,380円 ②ハスカップ バターサンド 8個入 2,260円 ③ハスカップショコラクッキー 6個入 960円
/1階 ランキングBOX横 ※7月29日まで

四季の恵みが味わえる



現在は愛知県産の桃にこだわって創作しており、「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」という完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟桃ゼリー。丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求しました。

〈桃花亭〉プチ完熟白桃ゼリー 8個入 1,458円、プチ完熟黄金桃ゼリー 8個入 1,620円 /1階 案内所横

こだわりの“桃”ゼリー



“しっとり”なのに“ふんわり”

うすくレアな層をていねいに焼き重ねました。しっとり感と、ケーキのようなふんわり感を実現した職人技の傑作をお楽しみください。



〈治一郎〉治一郎のバウムクーヘン 1個 2,600円 /地階 菓子イベント(豆源前) ※9月2日(火)まで



※価格は
全て税込みです。

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)