

“食べるのがもったいない”こだわりの焼き菓子が登場 大丸東京店最旬スイーツ

7月23日(水)～7月29日(火) / 大丸東京店1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。〈Masahiko Ozumi Paris〉大阪・天満橋に本店を構えるマサヒコオズミパリは、オーナーシェフパティシエの小住匡彦が、フランスで培った技術と日本人ならではの感性を融合させたパティスリーです。〈ovgo Baker〉プラントベースの環境にもやさしいアメリカンベイクショップ。卵やバター、乳製品など動物性の食材を使用せず、オーガニックや国産などできる限り環境に優しい自然由来の食材で作ったこだわりの焼き菓子。〈フラワーピクニックカフェ〉北の大地、北海道函館の老舗製餡メーカーの餡子をじっくりオープンで焼き上げ、『幸せ』と『可愛らしさ』を缶の中に詰め込んだお花のぼうろです。〈北海道ヌーボー by morimoto〉もりもとの菓子作りの「創造力」と、陶芸作家中村裕氏との「スイーツ×アート」の掛け合わせで新たな北海道の四季をお届けする、シーズンブランド。

① 目でも楽しめる可愛いスイーツ



①まるでニットのような見た目の Zabuton モンブラン。厳選した和栗を使用した甘さ控えめのモンブランムースが濃厚な味わい。②ミルクチョコムースとイチゴのコンフィチュールが層を成した、甘さと酸味の絶妙なバランスの赤風船と、ホワイトチョコムースとマンゴーコンフィチュールが組み合わせられた、トロピカルな風味の黄風船を楽しめます③サクサクサブレに濃厚でクリーミーなガナッシュをサンドしたモンブランデザインのショコラサンド。4 種(クラシカルな風味のマロン、甘酸っぱいイチゴ、さっぱりとした後味のレモン、ほのかな苦みの抹茶)の味わいをご用意。

〈Masahiko Ozumi Paris〉 ①モンブラン ジャポネ ノール 1個 960円 ②水風船マンゴーフレーズ 1個 960円 ③ザブトンサンド 4個入 2,300円 / 1階 MVP スイーツ(中央入口前)

① 新食感“生クッキー”登場



①香ばしさがたまらないチョコチップクッキー。これぞアメリカンベイク!と思わせる、一枚でも満足感のあるボリュームでみんな大好きなシンプルなクッキー。②中にはとろけるチョコレートがたっぷり入った、今までにない新食感の生クッキー。満足感のある大きなサイズで、冷めても再度温めると出来立てのように変身! ③Edo st.店舗限定、ボリューム満点のマフィン。レモンピールとアールグレイをふんだんに使った爽やかな〈ovgo Baker〉 / 1階ウィークリー・セレクトスイーツ

①Impossible Chocolate Chip(60g) 422円
②Super Goopy Cookie(120g) 550円
③Citrus Earl Grey Muffin (120g) 680円

① “笑顔が咲く”花ぼうろ



食感ハリッとしかりとした歯触りで、餡子の素朴で優しい甘さが口いっぱいにひろがります。グルテンフリーで、からだにも優しいお菓子。可愛いお花の缶は小物入れ等としてもご利用いただけます

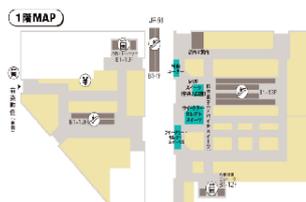
〈フラワーピクニックカフェ〉 ①お花のぼうろ(ヒマワリ)50g 1,450円
②お花のぼうろ(コスモス)50g 1,450円 ③お花のぼうろ(マーガレット)50g 1,450円 / 1階 案内所横 ※8月9日まで

とっておきのスイーツ



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。

〈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



※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)