

テーマは「秋の収穫祭」

秋のパン屋大賞発表

2025年10月1日(水)～10月28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>

300種類以上のパンが並ぶ大丸東京店の館内6ショップから、この秋新作の自信作がエントリー。焼き立ての香りに旬の恵みを包み込んだ「秋の収穫祭」をテーマに、エントリーした全18商品をベーカリーで働くスタッフ、パン屋さん30人が試食し評価採点しました。栄えある上位7位までに選ばれたパンをパン屋さんのコメントとともに発表します！

1位



・食感がとても軽く食べやすかった。メイプルがポイントになっていて、美味しく、さらに価格も安い！
・メイプルの風味をすごく感じた。

メイプル風味もビスケット生地にアーモンドをトッピングしました。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉クロワッサン・メロンパン(メイプル)1個302円

2位



・見た目も可愛くて食べやすかったです。中のクリームがおいしい!!
・見た目、コストパフォーマンス、味のバランスがいいですね。

カスタードが入った北海道産かぼちゃクリームを絞り、おばけをイメージしました。〈ドンク/ミニワン〉ハロウィンゴースト(100gあたり)303円

鳴門金時芋を巻き込み、ザラメ糖をトッピング。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉贅沢鳴門金時のカリッとスティック1本291円

3位



・ごぼうとこしょうの風味がすごく感じられてとてもおいしかったです。メゾンカイザーさんのバゲットの味も楽しめてお得だなと思いました。・ごぼうの香りが豊かで、しっかりスパイシーでおいしかったです。

メゾンカイザー看板商品バゲットモンジュの生地にごぼう、胡椒、ゴマが練り込まれたスパイシーなバゲット。〈メゾンカイザー〉ごぼうと胡椒のバゲット1個359円

発酵バターを折り込んだ生地でマロンクリームとアーモンドクリームを包み込み、渋皮栗をのせ焼き上げました。〈PAUL〉ダノワーズ・マロン1個486円

4位



・カリカリとした食感が良かった。値段も安くてオススメしやすい。
・おいしい。さつまいもとゴマが合う。

ジャック・オーランタンをイメージしてチョコ風味のビス生地で作った顔 かぼちゃ風味のしっとり生地でまるやかなかぼちゃプリンクリームを包みました。〈銀座木村家〉おばけかぼちゃ1個330円

・かぼちゃプリンクリームがおいしい。見た目がかわいい！秋っぽい！
・かぼちゃの風味とカスタード？クリームがおいしい。

5位



・甘い！とても美味しいです。マロンクリームとアーモンドクリームに甘党大歓喜の逸品。涙が出るほど美味しかったです。
・しっとりした生地と中のマロンクリームのなめらかさが合っており、上に乗っているのも買いたくなるポイントが高い。

大学芋とさつまいもペースト生クリーム。流行りのバターも入れて〈メルヘン〉大学芋入りさつまいもとバターのサンド1個648円

7位



・美味すぎます！バターとさつまいもクリームの濃厚さと大学芋の食感に手が止まりません。
・大学芋とバターと生クリームの組み合わせがバツグンでおいしかったです。

【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)