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 食品ほっペタウン 【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!



・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

・見た目も可愛くて食べやすかっ

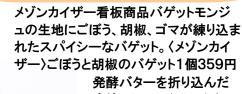
たです。中のクリームがおいしい!!
・見た目、コストパフォーマンス、 味のバランスがいいですね。

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

2位

おばけをイメージ 10:5ミニワン〉ハロウィン れたたり)303円 ザー



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。

3 位

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

ース・マロン1個486円
・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いしかった。上に栗がのっているのも買いたくなるポイントが高い。



・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 地でまろ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。



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

・美味しすぎます!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
バッ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)

