## DAIMARU JOURNAL

## 2025秋冬発表! -番人気のあるモンブランはこれ! モンブラン売上ランキング発表

2025年11月11日(火)~/大丸東京店 1階·地階和洋菓子売場

東京駅に隣接し約70の菓子ブランドがそろう大丸東京店では、この秋、日本でここだけのモンブランスイーツ専門店〈モンブラン THE 珀山〉と関東初!ザブトンモンブランで有名な〈マサヒコオズミパリ〉の2店舗がオープンしました。そんな新星を迎え、モンブラン人気の季節でもある10月末~11月、一番売れたモンブランはどれ?

※集計期間: 2025年10月29日~11月4日 1位 日本初 約2800箱

2位 約1500個

世界でここだけのモンブランスイーツ専門店がつくる、ほっくりとろける生食感 "最高食感しぼり"のひとくちモンブラン。〈モンブランTHE珀山〉THEモンブランケーキ(4個入)1,209円/1階

大丸東京店生菓子人気ランキングでも上位にランクイン。風味豊かでほくほく美味しい 栗きんとんを使用した和菓子屋さんならではのモンブラン。〈鎌倉五郎本店〉和菓子屋 のモンブラン 小波(1箱)1,188円/1階



関東初!話題のザブトンモンブラン!栗本来の 甘みを引き立てた和栗のモンブランムース。たっぷりの生クリームでとろけるようになめらか。 ひとくちでふわっと広がる優しい香りとクリーミー で上品なくちどけが魅力。〈マサヒコオズミパリ〉 モンブラン ジャポネ ノワール960円/1階



世界でここだけしかないモンブランスイーツ専門店。飲めそうなほどのとろとろ感。"最高食感しぼり"のフレッシュモンブラン、〈モンブランTHE珀山〉THE珀山モンブラン(1箱2個入)1.890円/1階



話題のザブトンモンブランの大丸限定品。栗本来の 甘みを引き立てた和栗のモンブランムース。アクセントにフランボワーズのコンフィチュールを閉じ込めて 華やかなモンブランに仕上げました。〈マサヒコオズミ パリ〉モンブラン ジャポネ パリマロン960円/1階



大丸東京店限定のなめらかなプリンの入った約18×7cmの大きなモンブランです。〈ユーハイム〉マロンプリンハイム1.836円/1階



大粒でしっかりとした甘さの「利平栗」の食感を残したマロンクリームを、人気のカスタードプリンの上に、たっぷり絞りました。〈モロゾフ〉モンブランプリン486円※11/17まで(11日・12日は取扱いなし)/1階



チョコレートケーキが人気のトップスの約10×6cmのモンブラン。スイス産のマロングラッセ入りムースをアーモンドスポンジで包みました。〈トップス〉モンブラン1.782円/1階



コク深くしっかりとした味わいの和栗を使用した季節限定の商品です。 〈アンリ・シャル・パンティエ〉和栗のモンブラン 842円/地階



特製マロンガナッシュに唐 芋レアケーキ「ラブリー」を 重ね、2種類のマロンクリー ムをトッピングしました。〈フ ェスティバロ〉ドゥーブルマロ ン5個入1.600円/地階

【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)

