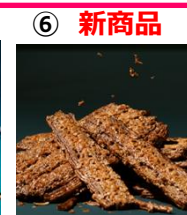
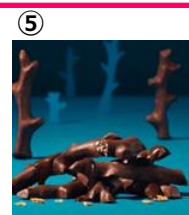


“並んでも買いたい”生チョコレート菓子登場 大丸東京店最旬スイーツ

2025年11月26日(水)～12月2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。〈SNOWS〉北海道発・冬季限定のお菓子。素材への徹底したこだわりから、冬季限定で販売されるスイーツブランド。雪と山を想起させ、どこか懐かしさを感じさせるパッケージには、“山の版画家”大谷一良氏の作品を使用しています。〈aoka〉2024年11月大丸札幌店でデビューした北海道の新しいお菓子ブランドです。〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉1977年にフランス パリのフォブール・サントノレ通りに誕生した高級チョコレート専門店。なめらかな口溶けと繊細な味わいは、チョコレートの最高峰ブランドとして、世界的に高く評価されています。〈フルーツを食べるチョコレート〉産地にこだわった美味しいフルーツを丁寧にフリーズドライし、特殊な技術でホワイトチョコレートを浸み込ませました。フリーズドライ果実のサクッとした食感と、噛むほどにとろっとろけるホワイトチョコレートのなめらかさで、一度食べるとやみつきな美味しさ！

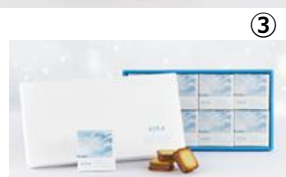
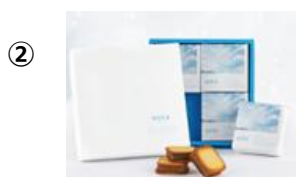
冬季限定販売



①新食感の生チョコレートサンドクッキー。②冬のミルクの甘い香りとコクを味わう生トリュフチョコレート。③生クリームに爽やかなイチゴを加え、生チョコレートで包んだ生トリュフチョコレート。④カカオの豊かな風味が広がる、一度食べたら忘れられない粉雪のような口どけのスノーチップス。⑤繊細な食感にこだわったクリスピーチョコレート。⑥ザクザクのチョコレートクッキーに溶け込むキャラメルのはのかな甘み、樹皮のように焼き上げたキャラメルチョコレートクッキーパイ。

〈SNOWS〉①スノーサンド 白と黒 8個入 1,998 円②スノーボール 黒(冷凍) 1,728 円※お一人様4個まで③スノーボール 赤(冷凍) 1,998 円※お一人様2個まで④スノーチップス 1,485 円※お一人様1個まで⑤森ノ木 黒 1,242 円⑥とんとんぱらぱら 1箱 1,566 円※新商品※お一人様1箱まで / 1階イベントスペース ※12月9日まで

北海道の新しい菓子ブランド



"北海道の大自然で生まれた「キャラメルチョコレートサンド」は、厚さ10mmのチョコレートを北海道産キャラメルソースを練り込んだラングドシャでサンドしました。キャラメルとチョコレート、2つの美味しさを重ね合わせた味わい深い焼き菓子です。常温で持ち運びが可能で、賞味期限は40日以上の商品をご用意しているので、ギフトにも最適です。"

〈aoka〉キャラメルチョコレートサンド

1個入 410円、4個入 1,640円、8個入 3,281円 / 1階 MVP スイーツ(中央入口前)

おすすめの「クリスマスコレクション」

オススメ商品の【パリ エテルネル 16粒入】にはラ・メゾン・デュ・ショコラの人気定番レシピと、「ガナッシュ パヌアツ」と「ブラリネ リ」という2種の限定レシピを詰め合しました。

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉 パリ エテルネル 16粒入 7,506 円 / 1階ウィークリー・セレクトスイーツ



“贅沢”新食感チョコレート



こだわりのフルーツの爽やかな酸味と、チョコレートの甘みのバランスがよく、まさに「フルーツを食べる」チョコレートです。

◆あまおう苺：甘みと香り、酸味が特徴の福岡県産『あまおう苺』をフリーズドライにし、滑らかなホワイトチョコレートを染み込ませました贅沢スイーツ。 ※12月23日まで

〈フルーツを食べるチョコレート〉 フルーツを食べるチョコレート(あまおう苺) 60g 1,500 円 / 地階イベント(豆源前)



※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)