

韓国発 新食感スイーツ「ドバイもちクッキー」が初登場！

# 韓国フェア

2026年5月6日(水・振)～5月19日(火)/大丸東京店 1階・地階食品ほっぺタウン

東京駅直結の大丸東京店では、韓国フェアを初開催いたします！ ドバイチョコスイーツで話題の OKUDO CAFÉ 最新作「ドバイもちクッキー」(OKUDANG (オクダン))や定番のくるみボールが人気の韓国伝統スイーツブランド<BOKHODU (ボクホドゥ)、親子のアイデアで生まれた野菜そっくり「野菜スイーツパン」の<ジョンナミヨンガ>が登場！ また、地階ほっぺタウンでは、初夏の食卓で気軽に楽しめる韓国フードをご紹介します。

## 1階 食品ほっぺタウン / SNS 映えする韓国スイーツが大集結！



(左)外はもっちり、中はサクツとした新食感に、高品質ピスタチオペーストの濃厚なコクとカダイフの軽やかな食感を掛け合わせた一品です。<OKUDANG(オクダン)>ドバイチョコドゥククッキー ピスタチオ 1個 50g 500円、1個 100g 990円 /1階 MVP スイーツ MAP 1



(右)濃厚なバターとあんこを組み合わせた「くるみあんバターボール」はコクのあるリッチな味わいで、一度食べたらやみつきに。<BOKHODU(ボクホドゥ)>くるみあんバター 8個入 1,000円、20個入 2,500円/1階 MVP スイーツ MAP 1



韓国の伝統菓子「ケソングジャク」は、もち粉とマッコリを練り合わせ、油で揚げた後に米飴(チョコヨン)に浸して仕上げます。外はカリッと、中はもちもちとした韓国式ドーナツのような風味が特徴です。<ヨンリヒジユ>ケソングジャク オリジナル 35g 432円/1階ウイークリー・セレクトスイーツ MAP 2



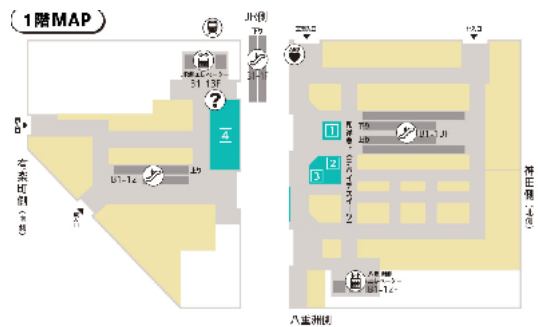
もち米粉を使用した本物の野菜そっくりの「野菜スイーツパン」は、すべて手作りで、一個一個形も違うし可愛いです。見た目だけではなく、地元の特産農作物をふんだんに使用して、もちもち&優しい野菜の味が楽しめます。<ジョンナミヨンガ>野菜スイーツパン各種 1個 420円/1階イベントスペース MAP 4



甘じょっぱいハニーガーリックソースがじゅわっと広がる、やみつきベーグル。香ばしく焼き上げた生地、コクのあるハニーの甘さとガーリックの旨みが絶妙に絡み合うベーグル。<東京ベーグルラボ>はちみつガーリック 1個 420円/1階イベントスペース MAP 4



(右)乾燥海苔にもち米のペーストを塗り、カリカリになるまで揚げて作る韓国の伝統的な海苔菓子の「キムブガク」をモダンにアレンジ。スティック状の食べやすい形状で、椎茸、エビ、ゴボウ、オートミール粉を加え、深い味わいに仕上げています。<VASAK>Lotus Root & Sesame Seaweed 70g 2,916円/1階ウイークリーセレクトスイーツ2 MAP 3



【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(伊澤・榎本・宮川)

TEL 050-1782-0000(大代表)

地階 食品ほっぺタウン / 野菜たっぷりヘルシーな韓国の日常食を紹介！



マグロとサーモンを韓国風ユッケタレに漬け込み、韓国のり、アボガドをトッピング、さらに牛肉うま煮を添えました。〈創作鮭処タキモト〉マグロとサーモンの韓国風ユッケ DON(卵黄ソース入)~柔らか牛肉を添えて、1,480円 ※各日予定数20



たっぷり野菜と愉しむ韓国風豆乳冷麺。豆乳のコクとまろやかな味わいに鶏肉やナムルの旨みがアクセント。〈RF1〉野菜と愉しむ 韓国風豆乳冷麺 919円※各日予定数6※5/13 まで



キンパ、チャプチェ、ヤンニョムチキン、海鮮チヂミなどの韓国料理の定番を様々に楽しめる、人気No.1商品です。〈カンナムキンパ NEO〉2 種キンパの彩り膳 1,080円



ごま油をきかせたナムルで味わう海苔巻き。香りのよさに、食欲がそそられます。〈RF1〉4種野菜のキンパ496円※各日予定数10



干し海老の旨みのきいたソースと香りのよいごま油を合わせ、ナムル仕立てにしました。ケールの美味しさが引き立つサラダです。〈RF1〉ケールのフレッシュナムルサラダ 100gあたり 496円



チュモツパ天むす 3 個・キムチ天むす2個 チュモツパは沢庵・韓国のりが入りマヨネーズ、ごま油でコクを出しています。〈地雷也〉韓国風天むすキムチ・チュモツパ939円※5/7~



←鶏肉、玉葱、パプリカ、ズッキーニなどを、コチジャンや中国の甘味噌を使って風味豊かに仕上げました。〈銀座アスター〉鶏肉と野菜の甘味噌炒め 1,080円※各日予定数5



←さっぱりとした味わいのスープで食べる乳酸菌たっぷりのキムチ。夏季限定です。〈韓美膳デリ〉水キムチ1,188円

地階 食品ほっぺタウン 催事スペース「旬鮮探訪」 / JOSUN HOTEL KIMCHI 日本初上陸！



JOSUN HOTEL KIMCHI は、1914年創業の韓国の名門ホテルグループ「JOSUN HOTELS & RESORTS」が手がけるプレミアムキムチブランドです。2002年に同ホテル内の韓国料理レストランの厨房で誕生し、ホテルシェフの繊細な技術と100年以上にわたる美食哲学を受け継いで作られています。

〈JOSUN HOTEL KIMCHI〉プレミアムジョソンホテル白菜キムチ 200g 690円(左) プレミアムジョソンホテル大根キムチ 200g 690円(右)/地階催事スペース「旬鮮探訪」

【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(伊澤・榎本・宮川)  
TEL 050-1782-0000(大代表)