

岩手県盛岡市で愛される洋菓子店「タルトタタン」が初出店！

# 大丸東京店最旬スイーツ

2026年5月20日(水)～5月26日(火) / 大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

東京駅直結の大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈タルトタタン〉は、岩手の自然が育んだりんごや厳選素材を活かし、職人が心を込めて丁寧に菓子を手作りしています。〈cafe The SUN LIVES HERE〉は、三軒茶屋発のクラフトカフェスイーツブランド。看板商品の三層の瓶詰チーズケーキ「チルク」は、なめらかな口どけと遊び心ある見た目、手土産にも人気な一品です。〈松葉屋茶寮/OKASHIYA〉素材本来の鮮烈な味わいを追求した、表参道で人気を誇るお菓子ブランド。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

盛岡から食べて「ほっ」とする美味しいスイーツが初登場！



(写真①) 発売1周年の「キャラメルナッツ」。岩手県産小麦のサクッと香ばしいクッキーに自家製キャラメルと3種のナッツ、フロランタンを重ねた贅沢な一品です。  
〈タルトタタンのキャラメルナッツ〉5個入 1,631円  
【保存方法/常温】

(写真②) 看板商品「タルトタタンのアップルパイ」は岩手県産紅玉のみを使用。芳醇なバター香りと共に、とろける甘酸っぱい林檎が口いっぱいに広がる至福の味わいです。  
〈タルトタタンのアップルパイ〉5個入 1,631円、8個入 2,549円 【保存方法/常温】

1階 MVP スイーツ (中央入口前) 1階 MAP 1

三軒茶屋発のクラフトカフェスイーツ



三層仕立ての瓶詰チーズケーキ。スプーンひとつで3種類の味が楽しめます。なめらかな口どけと濃厚でミルクィな味わい、すっきりとした後味まで堪能できる一品。見た目も可愛らしく、手土産や贈り物、自分へのご褒美にもぴったりです。

〈cafe The SUN LIVES HERE〉【CHILK プレーン】  
1個 570円【保存方法/冷蔵】 / 1階 ウィークリー・セレクトスイーツ MAP 2

お酒との相性抜群！入手困難なお菓子と話題



OKASHIYAの「余香」は、ザクッとほどこけてふわりと香る、素材の余韻が心地よいクッキー。不動の人気を誇るトリュフクッキーは、黒トリュフの芳醇な香りと発酵バターのココが口いっぱいに広がります。紅茶はもちろん、赤ワインとのペアリングも格別です。

〈松葉屋茶寮/OKASHIYA〉【トリュフクッキー】  
5枚入 1,400円【保存方法/常温】 / 1階 ウィークリー・セレクトスイーツ 2 MAP 3

1階MAP



【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)