

大阪・中崎町のカフェ&パティスリー「太陽ノ塔 洋菓子店」が初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年5月27日(水)～6月2日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

〈太陽ノ塔 洋菓子店 (TNT MARKET)〉は、ノスタルジアと新しいトレンドが混在する町、大阪・中崎町で生まれました。一口食べれば思わず笑顔になる、そんなほっとするお菓子です。また、初出店の〈モチモグ〉は、新潟県長岡市で、古くから冬の風物詩として親しまれてきた大判焼きを、「季節を問わず楽しみたい」と2023年に誕生した新感覚スイーツ。〈バレルコーヒーバウム〉は、新潟の老舗「鈴木コーヒー」が手掛ける、コーヒーシーンに特化したバウムクーヘン専門店です。さらに、帝国ホテルで10年修行を積んだシェフの三田正樹が、2021年に故郷の新潟市にOpenしたパティスリー〈DRESS MITA MASAKI LAB.〉が登場！大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。



「まいどおおきに」の気持ちを込めて贈りたい、大阪生まれのスイーツ！

人気のシーズン限定クッキーが、缶になって再登場。さくりと風味豊かに焼き上げたココナッツクッキーに、爽やかなレモンアイシングでひと手間加えました。

〈太陽ノ塔 洋菓子店 (TNT MARKET)〉【タイヨウノカンカン mini 楕円缶ココナッツレモンサブレ】5枚入 1,620円【保存方法/常温】/1階 MVP スイーツ (中央入口前) 1階 MAP 1

冷やして食べる大判焼きが初出店！



オリジナル融合のミックス粉を使用した、従来の大判焼きにはない、しっとり、もちもちとした、まるで生食感の大判焼きです。〈モチモグ〉【MOCHIMOGU】化粧箱入り5個セット 1,980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

新潟のこだわりスイーツ！

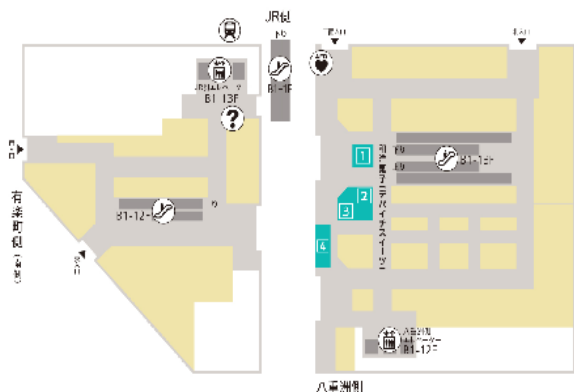


新潟産の卵とはちみつをたっぷり使用。オーブントースターで焼いてバターをひとかけ。外側サクッ。中はジュワッとした食感がたまりません。こだわりのしっとり食感とリッチな味わいをご堪能ください。〈バレルコーヒーバウム〉【プレミアムバウム凜々】340g 2,600円【保存方法/常温】/1階 ウィークリー・セレクトスイーツ2 MAP 3

蜂蜜の優しい味わいが絶妙に調和したフィナンシェが登場！



DRESSの看板商品「はちみつフィナンシェ」。新潟養蜂のはちみつを贅沢に使用。一口食べると、はちみつの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。〈DRESS MITA MASAKI LAB.〉【はちみつフィナンシェギフト】6個入 2,300円【保存方法/常温】/1階 ウィークリー・セレクトスイーツ3 (ランキングBOX横) MAP 4



【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)