

この春のトレンドスイーツは…？

## 新・正統派スイーツ特集

2016年4月13日(水)～4月26日(火)

大丸東京店 地階・1階 食品フロア「ほっぺタウン」

気になる今年の春スイーツのトレンドは？約70店舗のスイーツブランドを取り扱う大丸東京店和洋菓子売場のバイヤーが、今年の春スイーツのトレンドは、手作り感のある、ほっこり素朴スイーツと予想。様々なスイーツが開発される中、子供の頃にお母さんが焼いてくれたような懐かしくて温かい気分になれるサクサクな正統派手作りスイーツが再び注目されています。シンプルでベーシックだけど、手作りだからこそ、ひとつひとつに違いが生まれる、素朴感を大事にした新・正統派スイーツを特集します。

イングランド



〈Ben's Cookies〉クッキー(1枚) 290円～  
1階和洋菓子売場

**期間限定 大丸東京店初登場！**

イギリスでおなじみのホームメイドクッキーのお店が期間限定初登場！素材は保存料などは入れずに無縁バター、小麦粉、サトウキビ、卵とトッピング。シンプルであることにこだわるお店！日本限定のレモン、フルーツ&ナッツ、ダークチョコレート&ジンジャーを販売！

ベルギー



〈メゾン ダンドワ〉

ブリュッセルワッフルと生クリームと果実たっぷりソース  
セット(赤い果実ソース)1,200円

地階和洋菓子売場

**日本で大丸東京店のみ**

日本では大丸東京店だけにある1829年創業のベルギーブリュッセルのワッフルとクッキーの老舗。ブルーベリー・カシス・チェリーなどの甘酸っぱいソースとワッフルの相性がいい新作セット！新幹線でも食べやすいパッケージ入り。

日本



〈マミーズ アン スリール〉

プチアップルパイ 100g330円

地階和洋菓子売場

**大丸東京店限定**

アップルパイが大好物だった自分の子供たちを喜ばせるために家で手作りで焼きはじめた“お母さんの味”が味わえるお店。大丸東京店限定の一口サイズのアップルパイは、自家製のカスタードと信州産のりんごをシナモンで煮た、こだわりの手作りスイーツ！各日12時から数量限定販売。

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

榎本・宮川・佐藤