

北海道発のスイーツブランド「aoka アオカ」が登場！

# 大丸東京店最旬スイーツ

2026年7月8日(水)～7月14日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

洋菓子ブランド「aoka」は、アイヌ語で「私たち」「あなた」を意味する、大切な人との関係が北海道の青い情景のように美しくありますように願いを込めた、北海道発のスイーツブランド。また、兵庫県尼崎園田に本店を構える「バックハウスイリエ」は、「カスタードを食べるクリームパン」というトロトロのカスタードクリームパンが代表商品として人気です。

## 北海道から人気スイーツ「レモンチーズサンド」が初登場！



清々しい香りと酸味が広がるレモンラングドシャに、やさしいチーズのコクをまわせたホワイトチョコを合わせた aoka のレモンチーズサンド。軽やかな食感とすっきりとした後味が、北海道の夏の夜空を思わせる清涼感を添えます。夏の季節限定でお届けする、大切な方への贈り物にも、日常を整える小さなご褒美にもふさわしい上質な味わいです。

〈aoka(アオカ)〉レモンチーズサンド 1個 460円 4個 1,840円  
【保存方法/常温】/ 1階 MVP スイーツ (中央入口前) MAP 1

## 1日数量限定の園田本店名物が初登場！



焼成済みパン生地に、真空調理されたカスタードを館内で後入れます。生地量の3倍のカスタードクリームをしぼり入れることでスイーツのように仕上がっています。

〈バックハウスイリエ〉しぼりたてクリームパン 1個 572円【保存方法/冷蔵】/ 1階ウイークリーセレクトスイーツ 1.2MAP 2・3

## 愛知県の桃にこだわったゼリーが登場！



「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」。完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟白桃ゼリー。完熟した桃を丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求しました。

〈創作桃菓 桃花亭〉プチ完熟白桃ゼリー 8個入 1,458円 ※常温販売 冷蔵庫で2～3時間冷やしてからお召し上がりください。/ 1階イベントスペースモンブラン THE 珀山前 MAP 4 ※7/21(火)まで



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)