

プルプル、つるん、なめらか食感全29種類！

違いを楽しむ水羊羹特集

6月16日(金)~/大丸東京店 地階・1階ほっぺタウン

これからの時期にぴったりの水羊羹。期間限定でこの時期しか買えない水羊羹も数多くあります。大丸東京店では全29種類の水羊羹をご用意！千差万別の水羊羹の中から自分のお気に入りを探すことも楽しいです。定番から、変り種まで数ある水羊羹の一部をご紹介します！

コーヒーにも合う！



←ホワイト・ミルク・ビターのチョコレートを使用したなめらかな水ようかんに、それぞれ小豆・和栗・日向夏を合わせた、和と洋のコラボレーション水羊羹。〈ベルアメール〉ショコラ水ようかん(3個人)702円/地階

→添加物を使用せず、北海道産小豆の風味を損なわないように仕立て、2種類の寒天をブレンドすることによりなめらかな食感を実現。〈清月堂本店〉水ようかん(こし、小倉)各259円/1階

なめらか！



さらり！



←北海道産小豆をしっかりと練りあげたこしあん。さらりととろける食感です。〈両口屋是清〉水ようかん(こしあん、抹茶、粒あん)各324円/1階

→北海道産小豆の皮むき餡を使用しているため、非常になめらかな舌ざわりで口どけのよい食感です。〈銀座鈴屋〉涼さらら356円/1階

甘さ控えめ！



甘すぎない！



北海道産小豆の風味そのままに仕上げた上品な甘さ。冷やして食べることで、より一層なめらかな舌ざわりが感じられます。〈源吉兆庵〉水ようかん324円/1階

プルプル！



2年の歳月をかけて数十種の寒天を研究。小豆のコクとさらりとしたみずみずしさが特徴の水羊羹です。〈伊豆・伊豆諸島産天草使用〉〈銀座あけぼの〉くちとけ水羊羹324円/1階

つるん！



富士山の天然水と北海道産小豆を使用し、つるんとした食感とやさしい甘味が特徴です。〈鎌倉五郎本店〉冷やし生ようかん270円/1階

ゆず風味！



夏の定番、ゆず風味の生水羊羹。のどごし良く、なめらかな口当たりです。〈鶴屋吉信〉涼涼生水羊羹237円/1階

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)

佐藤・宮川・菊田