

新発見！百貨店の販売員に聞いた美味しい食べ方！ 凍らせて美味しいスイーツ6選

5月9日(水) ~ /大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

東京駅に隣接している大丸東京店の1階・地階には、約70ブランドの和洋菓子が揃います。その販売員の間で話題のスイーツの話が飛び交うのはもちろんですが、実は今ある食べ方が話題になっています！そのままでも美味しいけど、“実は凍らせて美味しい”ものがあると！気温が高くなってきているこれからの時期にぴったりの食べ方ですね。特におすすめの凍らせて美味しいスイーツを販売員のコメントとともにご紹介します。

冷凍すると濃厚なマンゴー
シャーベットに大変身！



沖縄県産の完熟アップルマンゴーとインド産の「マンゴーの王様」といわれているアルフォソ・マンゴーを使用しました。〈ラ・テール・セゾン〉完熟マンゴー・プリン(1個)454円

冷凍庫に入れるだけで、バナナカスタードがアイスクリームのような食感に！



たっぷりのバナナカスタードクリームを、ふんわりスポンジケーキで包みました。〈東京ばな奈1F・B1F STUDIO〉東京ばな奈みつけた(8個入)1,029円

凍らせるとお家で簡単に芋ようかんアイスが出来る！
ひんやりほっくり優しい甘さ！



芋そのままのやわらかい味。風味のよさと口当たりの良さから幅広い層のお客様に人気。〈舟和〉芋ようかん(5本)648円

暑い日は凍らせてシャリシャリにして召し上がれ！



色とりどりのフルーツのピュレや果汁、果肉を厳選し、果実味あふれるジューシーなフルーツゼリーに仕上げました。〈パティスリー キハチ〉デザートゼリー(4個入)1,620円

カラフルなゼリーを凍らせてシャーベット風に！
暑い日に最高！



フルーツの豊かな風味を生かした4種類のかわいいひよ子のゼリー。〈東京ひよ子〉プチデザート(15個入)1,242円

本当はナイショ！
凍らせると“あずきアイス”みたいになって美味しい！



小豆の風味がしっかり立っていて、甘さとほんのり感じる塩気の絶妙なバランスが最高。のどごしが良く、つると食べられます。〈伊勢屋〉水ようかん(1個)150円

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)

浅海・宮川