

とろ~っとやわらか、懐かしくて新しい東京みやげ

大丸東京店 最旬スイーツ

10月10日(水)~10月16日(火)/大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ごろごろのクルミととろり食感のキャラメルが抜群の〈つのはず堂〉の「キャラメルガトー」は手みやげにおすすめ。旬のかぼちゃを使った秋限定フレーバーは〈コガネイチーズケーキ〉から。特製のソースを絡めたグルメパスタスナック〈スリーズパスタスナック〉は歯ごたえも味もやみつき、おやつにもおつまみにもおすすめです。計6ブランドご紹介します。

とろ~っとやわらかキャラメルガトー！



あの“新宿中村屋”が手がける、東京土産のブランド。濃厚リッチなキャラメルサンドクッキーは、生クリームやはちみつを加えてじっくりコトコト煮詰めたオリジナルミルクキャラメルに、ごろごろクルミをたっぷり入れて、香ばしく焼き上げたガドセッククッキーで贅沢にサンドしました。とろ~っとやわらかなキャラメルが口いっぱい広がります。〈つのはず堂〉キャラメルガトー(5個入)680円、(8個入)1,080円/1F・MVP SWEETS

秋限定フレーバー登場！



白砂糖や添加物など余計なものは一切使用しないチーズケーキ。季節限定「かぼちゃレーズン」は相性のよいかぼちゃとレーズンにアクセントでシナモンを合わせ、実りの秋を感じられるフレーバーです。〈コガネイチーズケーキ〉

かぼちゃレーズンレアチーズケーキ(1個)465円
/1F・WEEKLY SELECT SWEETS

栗菓子専門店の代表銘菓！

信州市田の干し柿で、栗きんとんを包み込んだ和菓子。甘い干し柿と甘さ控えめの栗きんとんが良く合います。表面にまぶした煎ったもち米の香ばしさが特徴です。〈松月堂〉久里柿(3個入)1,512円/1F・WEEKLY SELECT SWEETS 3



歯ごたえがやみつき！

じっくりとソテーした飴色玉ねぎの甘みとブイヨンの旨み、焦がしチーズの香ばしさが合わさった、この季節に食べたいパスタスナック。シーズニングでなく、特製のソースを絡めることによってまるで料理のような後味がしっかり楽しめる新感覚のお菓子です。〈スリーズパスタスナック〉オニオングラタンスープ味(11g×3袋)410円/1F・WEEKLY SELECT SWEETS 2



カリッとザクザクの2度焼き食感！

キャラメルにオーツ麦、大麦、ライ麦、玄米、コーンフレーク、アーモンドの6種の穀物をからめてパイにのせ、2度焼きすることでカリッとザクザク食感に仕上げました。〈パティスリーウイッシュボン〉東京キャラメルアーモンドパイプレミアムプレーン&リッチホワイト(6個入)540円、(12個入)1,080円/1F・SEASON SWEETS 2



ボリューム満点栗のどら焼き！

手焼きのしっとり生地であっぴりの恵那栗と粒あんを包んだ、甘さ控えめボリューム満点のどら焼き！〈恵那栗工房 良平堂〉栗どら(1個)216円/1F・SEASON SWEETS



取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-80118(大代表)

石井 宮川