

“洋風どら焼き”から“変り種どら焼き”まで大集合！

**大丸東京店 最旬スイーツ**

2月15日(金)~2月19日(火) / 大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ほっぺタウンで開催する「どら焼きまつり」に合わせ、期間限定イベントコーナーにもどら焼きが多数登場！黒糖の旨みとふわふわの生地が特徴の〈KITAYA 六人衆〉、初登場の〈ロンドンアップルサンド〉はりんごと白あんが新しい逸品。生クリームをサンドした洋風どら焼き〈掌甘堂〉は3年ぶりにお目見え。人形焼の新ブランド〈あ月堂〉は大丸東京店にて先行販売！計7ブランドをご紹介します。

〈KITAYA 六人衆〉

黒糖を使った風味豊かなコクと旨み、ふわふわの軽やかな食感の看板商品。六人衆焼(1個)162円、(6個入)1,026円 / B1F ウィークリー・セレクトスイーツ2

〈ロンドンアップルサンド〉

米粉を使用した生地はもっちりふわふわ。山形県産のりんごをたっぷりを使用したコンポートに少量の白あんを加えた甘酸っぱい餡。程よい甘さとりんごの食感がくせになる一押しの商品です。ロンドンアップルサンド(1個)300円、(4個入)1,200円 / B1F ウィークリー・セレクトスイーツ2

〈toi toi toi〉

注目の東京新ブランドスイーツ。toi toi toiは「いいことがありますように」というおまじないの言葉。「サクッホロッ」とした絶妙な食感のクッキーを粉糖でコーティング。中はチョコクリーム入り。ポルポロンクッキー(6個入)648円、(10個入)1,080円、(15個入)1,620円 / 1F MVP スイーツ

〈掌甘堂〉

和+洋の生どら焼き。国産小麦粉を使用した生地は生クリームに合うようふわっと焼き上げました。生クリームと相性の良い素材をブレンドした5種類。東京どらくれーむ(粒餡、抹茶、栗、レーズン、クリームチーズ)(各1個)各194円 / 1F ウィークリー・セレクトスイーツ

〈東京ショコラトリー〉

ガーナ産の濃厚なチョコレートをたっぷり使ってしっとり焼き上げた濃厚ブラウニー。ファッジブラウニー(5個入)648円 / 1F ウィークリー・セレクトスイーツ3

〈ビスキュイミルフィーユコートウ〉

外はザクザク、中はサクサクのミルフィーユ。細かく砕いたココアクッキーをまぶし、ほろ苦さと甘さ、食感のバランスのよさが人気です。ビスキュイミルフィーユコートウ(6個入)864円、(10個入)1,404円 / B1F シーズンスイーツ

〈あ月堂〉

人形焼の新ブランドが大丸東京店にて先行販売！たっぷりの餡に洋風に仕立てた薄皮で包んだ薄皮人形焼。人形焼では珍しい個包装は手土産にもおすすめ。アズキノカオリ(6個入)756円、(10個入)1,188円 / B1F ウィークリー・セレクトスイーツ2

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)

石井 宮川