

4月4日はあんぱんの日！元祖も季節ものも揃ってます！

大丸東京店のあんぱんコレクション

3月28日(木)～ / 大丸東京店 地階 ほっぺタウン

明治創業の〈銀座 木村家〉は“元祖”あんぱんを作った老舗パン屋としてとても有名です。大丸東京店ほっぺタウンには、この〈銀座 木村家〉をはじめ、あんぱんを取り扱うブランドが5つあり、現在15種類以上の品揃えです。4月4日はあんぱんの日に因み、季節限定のあんを包んだあんぱんから人気のあん食ぱんまでご紹介します！

大丸東京店〈銀座 木村家〉あんぱん売上ベスト1

〈銀座 木村家〉
149年ずっと
ベスト1！



売上ベスト2



売上ベスト3



〈銀座 木村家〉常時10種類ほどのあんぱんを販売。イースト菌を使わず、酒の酵母で作るあんぱんは140年前から変わらぬ製法。(左)北海道産小豆のこし餡と八重桜の塩漬けが、伝統の酒種生地と溶け合います。酒種 桜(1個)170円、(中)小倉(1個)170円、(右)けし(1個)170円

創業150周年を記念し、税込2,000円以上お買い上げのお客様へ「KIMURAYA ロゴ入りエコバッグ」を先着でプレゼントします！

カーラアウレリアチーフおすすめ！



自家製のあんがたっぷり！五穀を練りこんだ香ばしいパンです。〈カーラ・アウレリア〉五穀あんぱん(1個)216円

ブリオッシュ生地使用！



素焚糖で焼き上げたあんこがたっぷり詰まったあんぱん。〈カーラ・アウレリア〉素焚糖あんぱん(1個)194円

季節のあんぱん！



白あんベースに風味のよい屋久島産100%のたんかんのジュース・ミンチ・カットピールを使った季節のフレーバー。〈銀座 木村家〉屋久島 たんかん(1個)230円

人気あん食ぱん！



しっとりエクセレント食パン生地と素焚糖あんをたっぷり巻き上げふんわり焼き上げました。バターやホイップをお好みで。〈カーラ・アウレリア〉素焚糖あんブレッド(1個)540円、(ハーフ)270円

季節のあんぱん！



うるち米入り桜あんを生地と包み、桜の花の形に焼きあげた春限定のあんぱん。〈西洋銀座〉桜あんぱん(1個)270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)

石井 宮川