



人と差がつく10連休の東京みやげはこれ！

大丸東京店 最旬スイーツ



4月24日(水)~5月7日(火) / 大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

まもなくゴールデンウィーク。今年は改元をはさみ、「令和」の時代がやってきます。東京みやげや帰省みやげ、お休み中のおやつとスイーツの需要が高まるこの時期、大人気(N.Y.C.SAND)の季節限定やめずらしいどら焼き(ロンドンアップルサンド)、フォルムが可愛すぎるスイーツ(アイボリッシュ)など、おすすめが目白押し！計6ブランドをご紹介します。

おさえておきたい季節限定！

リニューアルしました！

どら焼きまつりのときも大人気でした！



この期間中は〈N.Y.C.SAND〉の承りを増設！コク深い甘みと程よい酸味が調和した季節限定のチェリーキャラメルサンドは、ルビー色に輝くサワーチェリーの果実を黒糖と生クリームでとろとろに炊き上げたキャラメルとクーベルチュールチョコレート、贅沢に香るバタークッキーが口の中でほどける味わいです。〈N.Y.C.SAND〉N.Y.チェリーキャラメルサンド(8個入)1,620円/1F・WEEKLY SELECT SWEETS

サクサク食感ミルフィーユ！



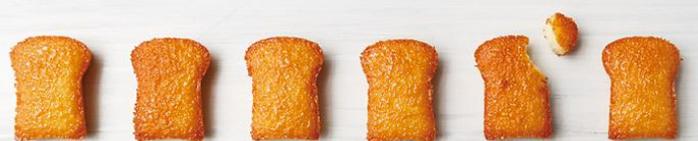
和三盆を使用し、サクサク感にこだわり焼き上げたパイ生地の上には、食感のアクセントに砂糖をまぶし、チョコレート、ミルクの2種類のクリームをそれぞれサンド。〈アトリエドロワ〉ノワール&ブランミルフィーユ(6個入)648円、(10個入)1,080円/1F・WEEKLY SELECT SWEETS 3



果実やナッツをぎっしりつめたショコラに軽やかにはずむホワイトパフをちりばめさくさくに。新パッケージで登場します！〈ア・サンドルチェ〉新ショコラパフイ&パフイ(14個入)1,512円、ストロベリー(10個入)1,080円/1F・MVP SWEETS



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。どら焼きの概念を覆すイチオン商品です！〈ロンドンアップルサンド〉ロンドンアップルサンド(1個)300円、(4個入)1,200円、(8個入)2,400円/B1・SEASON SWEETS



手のひらにおさまるパン型フォルムが可愛すぎる！

フレンチトースト専門店から圧倒的キュートなギフトが登場！まるで焼きたてフレンチトーストみたいな味わいのフィナンシェ。食感と味の秘密は「パン」を使用しているため。外側パリッ、内側はふんわりと軽い口あたり。〈アイボリッシュ〉フレンチトーストフィナンシェ(12個入)1,836円/1F・WEEKLY SELECT SWEETS 2

新商品！

この期間はここだけの販売です！



瀬戸内海産の牡蠣を贅沢にまるごと1個使用した贅沢なから揚げせんべい。オリジナルのたれに漬けはさみ焼きし、カリッと香ばしく揚げました。〈越前海鮮倶楽部〉牡蠣から揚げせんべい(1袋40g)972円/B1F・WEEKLY SELECT SWEETS 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