

7月14日はゼリーの日！夏の手土産の大本命から新作も登場！

# ぷるるんスイーツ8選

7月2日(火)～8月31日(土)／大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

7月14日はゼリーの日！この日がゼラチンの日であること、この時期にひんやりとしたゼリーの消費が高まることから、より多くの人にゼリーの美味しさを知ってもらいたいという願いを込められ制定されました。そこで大丸東京店では、暑さを冷ます夏の手土産にぴったりなゼリーを多数ご用意！続々登場中の新作も含め、味はもちろん見た目も華やかな「ぷるるんスイーツ8選」をご紹介します！

新作



白ワインのムースの上に、ライムゼリーと青リンゴのリキュールを加えた炭酸ゼリーをのせた生ケーキゼリー。〈アンリ・シャルパンティエ〉テリーヌ・メルベユ(マスカット&スパークリング)821円/地階

新作



レモンとピンクグレープフルーツ果汁でさわやかなレモネードジュレに、苺とグレープフルーツをどじこめて。〈アンテナール〉ピンクレモネード・ジュレ518円/1階

新作



コーヒーゼリーとクリーム、カフェショコラムースが重なる、ほろ苦い夏のカップデザート。〈ヴィタメール〉ジュレ・オ・カフェショコラ594円/1階

新作



甘酸っぱく瑞々しい高知名産の柑橘「小夏」。果肉も果汁も香り爽やかな皮もまるごと使いました。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉五郎の小夏じゅれ(6個入)1,900円/1階



透明感のある優しい香り、ぬけるような乳白色の果肉。上品にとろける口あたりにこだわり抜いた、清水白桃を味わい尽くせる果実ゼリー。〈源 吉兆庵〉清水白桃ゼリー896円/1階

ストロベリーやマンゴー、メロン、グレープ。さわやかな果汁が可愛いひよ子型のゼリーになりました。〈東京ひよ子〉プチデザート(5個入)410円/1階



なめらかな果汁のジュレと、とろりと濃厚な果実のコンフィチュールとの出会い。4種のフルーツの個性が奏でる、ちょっと贅沢なジュレ・デザートです。〈ヴィタメール〉ジュレ・ア・ラ・コンフィチュール(オレンジ・ピーチ・ブルーベリー・アップル×各1個入)1,620円/1階



目にも涼しげな2層のフルーツジュレ。〈ヨックモック〉ドゥーブルジュレ(レッドグレープフルーツ&パッションフルーツ、マスカットピオーネ&ライチ、グレープフルーツ&オレンジ、ピーチ&チェリー×各2)3,240円/1階

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