

秋の味覚といたら？芋派？栗派？ 大丸東京店 秋の芋＆栗パン大集合

秋のほっぺタウン祭:9月11日(水)～9月30日(月) / 大丸東京店 地階ベーカリー

食欲の秋、おいしい秋がやってきます！大丸東京店ほっぺタウンのベーカリー5ブランドからは、秋の味覚、お芋や栗を使ったパンが大集合。安納芋や鳴門金時などの優しい甘さの芋パン、栗の甘露煮やクリームをたっぷり使った栗パンとどちらも譲れない美味しさ。おやつパンからしっかり食事として楽しめるパンまで勢揃い！秋の芋＆栗パン、あなたはどちら派？

秋の味覚、芋＆栗パン大集合！

ホクホク・芋パン派はこちら！

ゴロツト・栗パンはこちら！



さつま芋の甘露煮を練りこんだ、やさしい甘みのパン。〈メゾンカイザー〉
さつまいものパン(1個)270円

栗の甘露煮を木村家でさらに煮込み、細かく削み、バター、ブランデー、生クリームを合わせたあんを包んだ秋限定パン。〈銀座 木村家〉
酒種 マロン(1個)230円



(左)黒ごまを練りこんだフランスパン生地に、鳴門金時ダイスを巻き込み、ザラメ糖をかけ、カリッと焼き上げました。〈ポール・ボキューズ〉贅沢鳴門金時のカリッとスティック(1本)205円、(中)ゴマを練りこんだフランスパン生地に薩摩芋とぬれ甘納豆を巻き込みました。パタート・アリコルージュ(1個)691円、(右)芋、

栗、かぼちゃ、柿の秋の食材を使った可愛いプチパンセット。秋便り2019(1セット)432円

栗の甘露煮をフランスパン生地に練り込み白ケシの実をまぶしました。〈PAUL〉トルサード・マロン(1個)291円



(左)しっとり甘い種子島産の安納いもと国産りんごを混ぜ込んだパン。〈カーラ・アウレリア〉安納いもとりんごのフランスパン(1個)378円、(右)パン屋が作る本格スイートポテト。種子島産熟成安納芋を使用しました。安納芋のスイートポテト(1個)302円

秋の人気商品！天津甘栗と栗の甘露煮をごろごろと包んで焼き上げました。〈カーラ・アウレリア〉ごろごろ栗のプチバゲット(1個)302円
黒ごま入りのデニッシュに、甘栗あん、ホイップクリーム、生チョコをサンド。〈ポール・ボキューズ〉ごま香る生チョコ＆マロンデニッシュ(1個)216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