

新東京ブランドのピスタチオスイーツがデビュー！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

10月16日(水)～10月22日(火) / 大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

東京の新ブランド＜東京ピスタチオ＞がデビュー！とろける口どけの濃厚なピスタチオテリーヌに仕上がっています。＜カタヌキヤ＞からはハロウィンのギフトにぴったりな、かわいいおばけパンダの型抜きバウムが登場します。大丸東京店の最旬スイーツを6ブランド紹介いたします。

初登場！



東京の新ブランドがデビュー！イタリア産のピスタチオを贅沢に使いとろけるような口どけに仕上げ、上にはラズベリーをトッピング。ピスタチオを一番おいしく味わえるスイーツとして出来上がりました。＜東京ピスタチオ＞ピスタチオテリーヌ 4個入り 1,300円 / 1階 MAP 2

季節限定！



発売から30年の鎌倉カスター。ふわふわのスポンジ生地にたっぷりのカスタードが入っています。今回は季節限定の「渋皮マロン」もご用意いたしました。＜鎌倉ニュージャーマン＞鎌倉カスター カスタード 1個 140円、渋皮マロン 1個 194円 / 1階 MAP 1

新作！



問い合わせが絶えない人気のパンダバウム。今回登場するのはハロウィンにぴったりな「おばけパンダバウム」！塩キャラメル生地からほんのり焼き芋風味が香る期間限定商品です。型抜きが楽しいお子様にも喜ばれるスイーツです。＜カタヌキヤ＞おばけパンダバウム 1個 540円 / 地階 MAP 4 ※～10月29日(火)まで



手焼きのしっとりふんわりした生地でたっぷりの栗と粒あんを包んだボリュームたっぷりのどら焼き。甘さ控えめで男性にも人気の商品です。＜良平堂＞栗どら 1個 270円 / 地階 MAP 5 ※開催中～10月29日(火)まで

先行販売！



おこじゅは黒糖と蜂蜜をたっぷり使ったどら焼きで、そのなかにイタリア産マスカルポーネとあんこを混ぜたペーストをはさみました。チーズの酸味と黒糖の香ばしさやほろ苦さも感じる味わいは新鮮、絶妙です！＜紀の国屋＞(数量限定)生おこじゅ 1個 230円 / 地階 MAP 4 ※～10月29日(火)まで



シンプルに栗と砂糖だけを使った作られる栗きんとんはしっとりとした舌触りとほどけるような栗の質感が広がります。＜御栗菓子 松月堂＞栗きんとん 6個入り 1,603円 / 地階 MAP 3 ※開催中～10月31日(木)まで



※価格は全て税込みです。

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)

古谷 宮川