

# 1月15日は「いちごの日」！フレッシュないちごスイーツが勢揃い 大丸東京店 いちごフェア 全75種



1月28日(火)まで / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン



1月15日の「いちごの日」に合わせ、大丸東京店和洋菓子売場では「いちごフェア」を開催。本格的に旬を迎えるいちごをたっぷりを使った真っ赤なスイーツはフォトジェニックでもあり、特に人気があります。使用する品種も「あまおう」や「とちおとめ」、「紅ほっぺ」など様々。“莓づくし”の贅沢スイーツに加え、“まるごと莓”を使った冬のお楽しみのいちご大福など、ご褒美スイーツにも手土産にもおすすめ、今しか食べられない9種をご紹介します。

リニューアル



人気のタルトがリニューアル！カスタードを焼きこんだチョコタルトに甘酸っぱい莓とクリームを重ねました。〈アンテノール〉**紅ほっぺ莓のショコラタルト(12cm)**  
2,268円・1/15～/1階

新作



いちごジュレ、いちごソースにミルクィな味わいのホワイトチョコムースを合わせました。〈パティスリー キハチ〉**とちおとめ莓のパフェ(1個)**  
702円/1階



いちご尽くし。香ばしく焼き上げたタルトに旬の莓「あまおう」をたっぷり飾りました。〈キース・マンハッタン〉**フレッシュタルト(あまおう)(15cm)3**, 240円/1階

新作



薄く焼き上げたクレープ皮と、オリジナルのなめらかな特製いちごクリームを重ねたミルクレープ。天面にはシャンティークリームといちごをトッピング。〈アンリ・シャルパンティエ〉**いちごのミルクレープ(12cm)2**, 808円、カット615円/地階



甘さ控えめの純生クリームと一緒にフレッシュな福岡県産の莓「あまおう」とあまおうジャムを巻き上げました。大粒あまおうのジューシーなおいさを存分に楽しめるお米のロールケーキです。〈ラ・テール セゾン〉**お米のルーロ「あまおう」(1本)**  
1,620円/地階

「いちご大福」も勢揃い



求肥を用いたいちご大福。柔らかくもっちりもち。職人が手作業で練り上げた自慢のつぶ餡と新鮮ないちごを閉じこめました。〈深川 伊勢屋〉**莓大福(1個)280円/地階**



ジューシーなとちおとめと柔らかな羽二重餅を使用。いちごを椿のつぼみに見立てました。〈清月堂本店〉**椿通り(1個)280円/1階**



まるやかなこし餡が甘さ控えめで程よい酸味のいちごと絶妙にマッチ。餡といちごに合うよう生地は薄く柔らかく仕上げました。〈赤坂青野〉**いちご大福(1個)270円/地階**



糖度が高く酸味とのバランスがよいジューシーなあまおうをホイップクリームと白餡に合わせ、ふわふわのお餅で包みました。〈京都祇園 仁々木〉**王様いちごの福(1個)399円/1階イベント・1/15～21**

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