

見逃せない！初登場から季節限定まで勢揃い 松坂屋上野店 食パンまつり



11月3日(火・祝)まで / 松坂屋上野店 地階ほっぺタウン

高級食パン専門店や生食パンブームとパンの人气が継続するなか、松坂屋上野店では、初登場ブランド〈真打ち登場〉〈ルピアン〉をはじめ、期間限定出店の〈カーラ・アウレリア〉、既存ブランドの季節限定や曜日限定販売など、こだわりの食パンが勢揃い！おうちでの食事をちょっと豊かにし、お土産にも喜ばれる食パン。食べ方いろいろ、食べ比べも楽しい食パンで食欲の秋を満喫、イチオシ7種類をご紹介します。

初登場！〈真打ち登場〉



小麦粉、生クリーム、国産バター、ローズソルト®、こだわりの食材を使用。繊細な生地は、耳まで“生”食感。噛む度に溶け出す濃厚な味わいと調和のとれた優しい甘さが口いっぱい。〈真打ち登場〉(右)翔舞 プレーン(1本)864円、(左)華蓮 レーズン(1本)1,166円 ※10月28日(水)~11月3日(火・祝) / 地下1階催事

初登場！〈ルピアン〉



北海道産小麦を使用して、きめが細かくモチリとした食感に焼き上げました。噛みしめるほどに、小麦本来の優しい甘みが広がります。〈ルピアン〉北海道産小麦の恵み「生食パン」(1斤)648円 ※10月27日(火)まで / 地下1階

期間限定！〈カーラ・アウレリア〉



奄美諸島産さとうきび原料を100%使用した素焚糖を使用。厳選された小麦粉とバターの香りがふわっと口の中に広がります。〈カーラ・アウレリア〉素焚糖生食パン(1斤)864円 ※10月21日(水)~27日(火) / 地下1階催事

まずはそのまま生で！



ハチミツのほんのりとした甘さと、生クリームとバターの風味が香る贅沢な食パン。そのまま食べてもふんわりしっとり。小型サイズで食べやすく、お子さまからご年配の方までおすすめ。〈アルサスローレン〉絹蜜(1本)600円、(ハーフ)300円

秋冬限定の味わい！



スイートな生地に紫いも餡と北海道牛乳シートをマーブル状に練り込んだブレッド。〈金谷ホテルベーカリー〉紫いもマーブル(1本)756円 各日10本限定 ※水曜・土曜は休み

あんぱんと同じ「酒種」使用！



酒種酵母で長時間発酵させ、独自の製法で作ったきめ細かくしっとりとした食感とコクのある味わい。〈銀座木村家〉和風食パン(6枚)500円

曜日限定で登場！

惣菜に合う和テイストの食パン。小麦粉、生クリーム、国産バターを使用した、まるでケーキのようなプレーンな食パン。皮が薄く、きめ細やかな口当たりと食感が特徴。〈題名のないパン屋〉無題の熟成(2斤)864円 ※地下1階〈おかず本舗佃浅〉にて毎週月曜・木曜販売

取材に関するお問い合わせ先 / 大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表)

石井 藤井