

札幌以外で買えるのはココだけ！新ブランド〈スノーサンド〉登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

1月27日(水)~2月14日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

北海道 札幌の〈きのとや〉が手掛ける冬季限定ブランド〈スノーサンド〉がついにデビュー！実店舗では、札幌以外に買えるのは大丸東京店だけです。このほかにも、〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉や、〈ジャン＝ミッシェル・モルトロー〉など、バレンタインにあわせ、人気のチョコブランドが勢ぞろい。東京店の最旬スイーツ、計6ブランドをご紹介します！

初登場！



カリッとした食感のラングド・シャクッキーで、冬に採れる風味豊かな直営農場の放牧牛乳を使用した生チョコレートサンドしたお菓子。オリジナルブレンド



濃厚でとろけるようなガナッシュムースをダークチョコレートでコーティングし、ほろ苦いカカオパウダーをまぶしました。ラ・メゾン・デュ・ショコラの定番商品です。〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉トリュフ プレゾン 12粒入り 3,726円/1階 MAP ④
※1/28(木)より11階特設会場にも登場。



オーガニックへの愛と自然へのやさしさが詰まったショコラ。収穫期や土壌によって異なるカカオの個性に敬意をこめて、世界6カ国からセレクト。食べ比べを楽しんで。〈ジャン＝ミッシェル・モルトロー〉ヴォヤージュ・デュ・カカオ edition2021— 2,970円/1階 MAP ⑦

の生チョコレートをサンドしたスノーサンド黒と、ミルク感たっぷりのホワイト生チョコレートをサンドしたスノーサンド白が登場。〈スノーサンド〉スノーサンド 黒(8個入り)、スノーサンド 白(8個入り)各1,580円/1階 MAP ②



第4のチョコレートと呼ばれる「ブロンドチョコレート」はミルクィなキャラメルのような。カカオ55%のチョコレートと合わせて2層の生チョコに。〈マジドウショコラ〉NO. 4(ナンバー フォー)ブロンド(8個入り)1,300円/地階 MAP ⑤

初登場！

ギフトにぴったりの、カラフルなお花のローチョコレート。選び抜いた素材を使用し、1つ1つハンドミックスで作られています。動物性の原料不使用。〈OPEN ER Chovolate〉お花のミルクィチョコレート(5枚入り)1,980円/地階 MAP ⑤



「人生最高のラムレーズンスイーツをあなたに。」をコンセプトに、ウィーンの銘菓「ザッハトルテ」をラムレーズンスイーツに仕立てました。生チョコレートが中からとろける、ラムレーズンが主役のスイーツです。〈ラムーン〉ラムーン・ザッハトルテ(4個入り)1,620円/地階 MAP ⑤

※価格は全て税込みです。

1階MAP



地階MAP



取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川