２０２１年２月１８日
Ｊ．フロントリテイリンググループ
株式会社大丸松坂屋百貨店　松坂屋上野店

Cattleya NEWS

春の和菓子といえば！長命寺、道明寺、食べ比べも楽しい

松坂屋上野店「桜餅」セレクション

３月３０日（火）まで／松坂屋上野店　１階・地階ほっぺタウン

春の和菓子といえば「桜餅」。小麦粉を使った生地の関東風の長命寺桜餅と、蒸したもち米を練った関西風の道明寺桜餅、特徴の違う2種類があり、食べ比べも楽しめます。どちらも餡が包まれ、塩漬けの桜の葉で巻いてあり、甘さと塩気が絶妙です。ほんのりピンクの可愛らしい和菓子はひな祭りやこれからの桜の季節に大変おすすめです。

◆長命寺　小麦粉を使った薄い皮に餡を包んだ関東が主流

小麦の生地を薄く焼き上げ、こし餡を包みました。**〈茂助だんご〉桜餅（2個入）420円／1階**

桃の節句にかかせない和菓子の代表。こし餡と白餡ベース使用。**〈竹隆庵岡埜〉桜餅（2個入）500円 ※2／26～3／3　／1階**

クレープ状に焼いた皮で北海道十勝産小豆を使用したこし餡を包み、塩漬けの桜の葉で巻きました。**〈サザエ〉薄皮桜餅（1個）151円／地下1階**

◆道明寺　おまんじゅう状のお餅で、道明寺粉のつぶつぶした食感が特徴、関西が主流

ほんのりさくら色に染めたふっくらの生道明寺で、北海道産小豆から炊き上げる自家製の上品なこし餡を包みました。塩漬けの2枚の桜葉の香りもお楽しみください。**〈竹隆庵岡埜〉道明寺桜餅（2個入）500円 ※2／26～3／3　／1階**

桜の花をあしらった見た目にも華やかな和菓子。柔らかな国産の桜葉で包んだ 道明寺粉でつくられた桜餅は柔らかく自然な甘さ。こしあんと粒あんをお選びいただけます。**〈京嵯峨野竹路庵〉道明寺桜餅（こしあん・ 粒あん）各183円 ※2／24～3／9　／1階イベント**

しっとり・モッチリとした生地でこし餡を包んでいます。**〈茂助だんご〉道明寺桜餅（2個入）420円／1階**

もち米を使用したもちもち食感に北海道産小豆のこしあんを包みました。**〈サザエ〉桜餅（1個）140円／地下1階**

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　首都圏PR広報
TEL　03－3812－1111（大代表）
石井　　藤井

Matsuzakaya