

# 和洋菓子バイヤー厳選・おすすめモンブラン Best10 発表！ 「モンブランフェア」開催！

9月28日（水）～10月25日（火）／大丸東京店 1階・地階 食品ほっぺタウン

モンブランの季節到来。大丸東京店のスイーツ売場ではモンブランフェアを開催します。ここでは、フェア対象の数あるモンブランの中から和洋菓子バイヤーが厳選した「モンブランベスト10」をご紹介します。



和洋菓子バイヤー  
山崎沙織

1位

季節限定



NEW

宮崎県産高千穂栗の香り豊かなクリームにほうじ茶のプリュレが絶妙な組み合わせです。〈アンテノール〉宮崎県産和栗のモンブラン702円  
※9/1(木)～11/30(水)

季節限定



2位

抹茶風味のマスカルポーネクリームやパッションフルーツのコンポートなどを使用した、他にはない味わいのモンブラン。〈ピエール・エルメ・パリ〉モンブラン サラ 864円 ※9/7(水)～10/18(火)



3位

中にプリンが入った、東京限定のモンブランケーキ。ふわとした生地とマロンクリーム、プリンのバランスが◎。〈ユーハイム〉マロンプリンハイム1, 512円

季節限定

4位



栗と芋のきんとんに蜜付け渋川栗の刻みやクリームを重ねました。ほっくりとろけます。〈鎌倉五郎本店〉和菓子屋のモンブラン～小波～999円

5位



鹿児島の紫芋に栗をあわせてモンブラン状にしました。1さじで2つの風味が楽しめます。〈フェスティバロ〉東京ラブリーモンブラン(5個入)950円※10/1(土)から1000円



6位

マロンガラスセを散りばめたムースをアーモンドスポンジで包み、イタリア産の栗クリームで飾りました。〈トップス〉モンブラン1, 512円※9/1(木)～(終了日未定)

7位



丹波栗を使ったクリームの濃厚な風味と、チョコレートかけの玄米入りメレンゲの食感が絶妙な一品。〈中島大祥堂〉かやぶき 864円

8位

季節限定

9位



栗とショコラの贅沢な味わい。フランス産のマロンペーストを使用したチョコマロンクリームを絞りました。〈ヴィタメール〉ショコラ・モンブラン 734円  
※9/1(木)～11/30(水)



アーモンドシュクセにホイップクリーム、マロンクリーム、渋皮栗を重ね盛り。〈バターステイツ〉チョコがけシュクセ皿にのせて【デセールシェフのモンブラン】648円

10位

季節限定



熊本県産100%の和栗ペーストを使用したモンブランクリームや、スポンジ生地など全6層構造。〈アンリ・シャルパンティエ〉モンブラン・タルト(12cm)2,808円  
※9/1(木)～12月未頃まで

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) 宮川・藤井