

北海道素材を使ったサステナブルなスイーツブランドが初お披露目！

大丸東京店 最旬スイーツ

11月23日(水)~11月29日(火) / 大丸東京店 1階・地階 ほっぺタウン

北海道素材を使ったサステナブルなチーズスイーツブランド〈山ノチーズ〉がこのたびデビュー！大丸東京店での出店が全国初お披露目となります。さらに、世界中のカカオ農園から厳選したカカオを使い、都内の自社工場でチョコレートを手造りするこだわりのチョコレート専門店〈Minimal〉が初登場！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

全国初！



コロナ禍で生乳が余るという社会問題が起こるなか、スイーツの力で酪農に貢献したい、という思いから生まれた新ブランド。
 (左) 広大な北海道の大地で育まれた素材にこだわり作ったチーズパイ。512層に折り込まれたパイ生地と北海道十勝産のパルメザンチーズパウダーをひと振りして焼き上げました。サクサクしたパイ生地とミルクのうまみを感じる優しいチーズクリームが口の中で広がります。
 (右) 生クリームに砂糖を加えた卵黄とマスカルポーネチーズを合わせた層にちよっぴりレモンの酸味を感じられるクリームチーズの層をのせた、2層のチーズケーキ。
 〈山ノチーズ〉
 (左) 山ノチーズパイ 4個入1,188円、8個入2,200円(右) 重ねチーズケーキ 1個550円/1階 MAP ㉒

クラフトチョコレートブランド〈Minimal〉が初登場。
 (左) サクツとしたクッキーの間にチョコレートを贅沢に使ったガナッシュをサンドしました。使用しているカカオの違いで4つの食べ比べがお楽しみいただけます。
 (右) クリームチーズのまるやかな酸味に寄り添うように、甘酸っぱいフルーティーなカカオを使用したレアチーズケーキ。チーズ・チョコレート・クッキーの絶妙なハーモニーをご堪能ください。

初登場！



〈Minimal〉(左) チョコレートサンドクッキー4種(8個入) 2,160円、
 (右) チョコレートレアチーズケーキ 1本 2,980円/1階 MAP ㉓

(左) 空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほどける新食感チョコレート。厚みのあるチョコレートとサクサクのラゲドジャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。
 (右) カカオの豊かな香りと、ミルクの甘みがバランス良い生チョコレート。ほどよい上品な甘さで、良質なミルクの風味が際立つ、シンプルでコク深い一粒です。

〈cacaosic〉(左)cacaosic pistachio(4個セット)

1,576円、(6個セット)2,365円、(8個セット)3,153円、(右)生チョコレート ミルク(9粒)2,197円/地階 MAP ㉔

※開催中~3/28(火)まで

※価格は全て税込みです。



新作！



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