

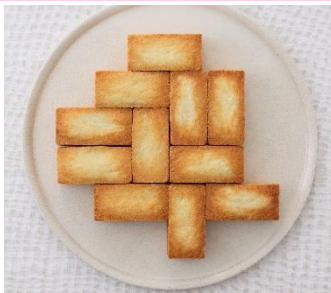
都内初登場！あんが主役のスイーツが勢ぞろい！！

大丸東京店 最旬スイーツ

1月11日(水)～1月17日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

あんこ好きの間でいま注目されている、あんが主役のスイーツが大人気な〈京らく製あん所〉が都内初登場！また、〈京 嵯峨野 竹路庵〉からは名物のわらび餅や季節限定、人気のいちご大福も登場します。〈cacaosic〉の新食感チョコレートも期間限定で出店中！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

都内初登場！



素材本来の生成りの美味しさを追求し、昔ながらの銅釜の直火炊きにこだわった製あん所自慢のあんこと、そのあんを一番素直に味わえる、あんが主役のスイーツが初登場。(左)瑞々しいつぶあんの生成りの美味しさをそのまま味わえる「あんこが主役」のどら焼き。たっぷりつぶあんを堪能していただけるよう、甘さを極限まで控え創意工夫した自慢の逸品。(右)瑞々しく炊いた北海道産小豆のつぶ

あんにオレンジピールを纏わせ、北海道産バターをたっぷり使ったクッキー生地で焼き上げました。爽やかなオレンジ香るつぶあんと、バターの香るクッキー生地が絶妙なバランスの焼き菓子。〈京らく製あん所〉(左)どら焼き 虎嘯(こしょう)(1個)248円、(4個入)1,134円、(6個入)1,674円、(8個入)2,160円、(12個入)3,240円、(右)あんビスキュイ(1個)302円、(4個入)1,350円、(6個入)1,976円、(10個入)3,240円／1階 MAP ㉒

京都嵐山に本店を構える〈竹路庵〉。名物のわらび餅をはじめ、季節の和菓子が好評です。(左)吟味に吟味を重ねた原材料を使い、独自の配合と製法によって特別に仕立てるこのわらび餅は、カットすることなく箱一面に流し込んでいます。お箸でたぐると切れることなくねっとり伸びるやわらかさが特徴。(右)甘酸っぱいジュシーないちごに合うようにつくったやわらかいお餅と甘い餡が絶妙なバランス。〈京 嵯峨野 竹路庵〉(左)特別仕立てわらび餅(1箱)1,188円、(右)いちご大福(1個)291円／1階 MAP ㉓



季節限定！



(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こ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ングドシャが重なった、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。



新作！

〈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。



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