

大丸東京店の温めるとさらにおいしくなるパン対決！

**発表！パン屋大賞トップ5！！**

2018年11月14日(水)～2019年1月8日(火) 大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

大丸東京店ほっぺタウンのパン屋で働くプロが選んだ美味しいパンを決定する「パン屋大賞」。今回のテーマは温めるとさらにおいしくなる“冬のホッと作るパン”。ライバル店同士の5つのパン屋のプロ総勢40名が選りすぐりの25種のパンを試食し、その中から選ばれたトップ5を発表！食べる前のほんのひと手間ですらに美味しくなるパンを味わってみてください！

◎温めるとさらにおいしくなる動画はコチラ⇒<https://www.youtube.com/embed/uT5MDMLzHZc?rel=0>

1

とろ～りたまご



卵とひき肉たっぷりポロネーゼのおいしい組み合わせ。メゾンカイザーのカフェ限定商品を特別出品！  
〈メゾンカイザー〉エッグポロネーゼ 480円

2

ほっこり  
シチューソース

もちもちの生地で鶏肉のハンバーグを包み、きのこ入りのホワイトシチューソースを乗せ焼き上げました。  
〈カーラ・アウレリア〉鶏ときのこのホワイトシチューハンバーグ324円

3位

ふんわり生地



温めると4種のきのこ濃厚なチーズの香りが広がり、食欲を刺激！〈ポール・ボキューズ〉とろ～りチーズきのこフォンデュ194円

4位

ホックホク  
ポテト

フライしたポテトとカマンベール入りのチーズがゴロゴロ入ったパン。  
〈ポール・ボキューズ〉コンソメ・ポテト・フロマージュ216円

5位

トロトロ  
カレー

揚げずに低温でじっくり焼いた生地の中にはこだわりのキーマカレーがたっぷり。〈銀座 木村家〉とろけるカレーナン270円

**【番外編】スイーツパントップ3★**

1位

温めるとまるでできたての味を楽しむ！



外はカリッ、中はしっとり。温めればラムの香りと甘みがいっそう際立つフランスボルドーの伝統菓子。  
〈PAUL〉カヌレ(1個)270円

2位



メープルフィリングを包み込んだ生地とビスケット生地の絶妙なハーモニー。〈ポール・ボキューズ〉タルト仕立てのメープルブリオッシュ194円

3位



人気の「エクセレント食パン」に温めるとメープルフィリングがジュワ～ッと染み込む！〈カーラ・アウレリア〉メープルフレントースト216円

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)  
山下・宮川