

キンキンに冷えた白ワインにはコレ 初夏ワインにぴったりのパンベスト8

6月12日(水)~6月25日(火) /大丸東京店 地階ほっぺタウン

まもなく本格的なサマーシーズン到来、じめじめとした梅雨から夏日へ移行する季節でもあり、冷たく冷えたワインを楽しむたくなるもの。大丸東京店には5店舗のベーカリーがあり、キンキンに冷えた白ワインをひきたててくれそうな、技あり！パンが揃っています。その一部を8種として紹介します。



ふくよかで熟した果実の凝縮感をもつ味わい。右)ジェラスシスターズピノグリ2016 2,484円、有機栽培無農薬の葡萄を使用。柔らかい味わいで飲み飽きない。左)ヴィニョーブルデ2ルナリースリングジュネーズ2016 3,240円



5種類のチーズをソフトな生地で包み込みました。とろ〜りとしたチーズの味わいをお楽しみ下さい。〈銀座 木村家〉とろ〜りチーズのパン 税込240円



生ハム・チーズ・肉料理と相性抜群。いろいろな食べ方ができる定番人気商品です。〈メゾンカイザー〉イチジクのパン280円



オリーブとパルミジャーノチーズの塩気があとを引くブランブレッド。〈カーラ・アウレリア〉オリーブブラン・プテ194円



白ワインと黒砂糖でじっくりと煮込んだレーズンをマイヤーズラム酒で漬け込んだ香り高いラムレーズンが美味。〈カーラ・アウレリア〉プレミアムラムレーズンボール162円



コンソメ風味のポテト・カマンベール入りチーズを折り込んだフランス生地にチーズをトッピング。〈ポール・ボキューズ〉カマンベール・ポテト216円



5種類のチーズ(スモーク・ゴーダ・レッドチェダー・モザレラ・カマンベール入りチーズ)を混ぜ込みました。〈ポール・ボキューズ〉過激なチーズフランス885円



北海道産たまねぎを使用、マッシュポテト入りの生地でもちもち食感が魅力です。〈銀座 木村家〉味わい豊かなたまねぎチーズロール270円



もちもちのカンパニュ生地に、モッツアレラ、ドライトマト、生バジルを練りこみました。アクセントのオリーブが味を引き締めます。〈カーラ・アウレリア〉カンパニュ・マルゲリータ270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
宮川