

モンブランだけじゃない、テリーヌやカヌレなど栗を満喫するスイーツ大集合！

百貨店バイヤー & OZmall読者1700人が選んだ マロンスイーツ人気BEST5発表

スタート出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」
<http://www.ozmall.co.jp/>（会員数400万人）は、百貨店&商業施設バイヤーがおすすめる“マロンスイーツ”のなかから
OZmall読者の“食べてみたい”アンケートを2022年9～10月に実施。のべ1700票以上が集まり、マロンスイーツの人気ランキング
BEST5が決定いたしました。 ■詳細記事はこちら >> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/32274/>



【第1位】パレスホテル東京スイーツティック「マロンシャンティイ」

パレスホテル伝統のシグニチャーでもあるスイーツ「マロンシャンティイ」。薄いジェノワーズ（スポンジ生地）の上には、粗めに裏ごした甘露煮の栗をふわっとまとめたのせた。そのうえには、まるで真っ白なドレスをまとわせるかのように生クリームをたっぷり。



【第2位】足立音衛門「栗のテリーヌ」

京都の福知山に本店がある焼菓子専門店。その代表格でもある「栗のテリーヌ」は、総重量650グラムと重量感のあるケーキ。400グラムが栗という贅沢さ。和栗のほか、ヨーロッパ種の栗、アンデス栗の3種の栗を使用。どこをカットしても栗がぎゅっ。



【第3位】ヴィタメール「モンブラン」

1910年創業のベルギー王室御用達の洋菓子店が贈る、大粒マロンとピンクのチョコがアクセントの「モンブラン」。キャラメリゼした洋梨のソテーにスポンジ、無糖クリームを重ねた。全体を包み込んだマロンクリームの上品な甘さがたまらない。



【第4位】ミシャラク「モンブラン」

独創的かつエレガントなケーキで、パリジャンを虜にしているクリストフ・ミシャラク。こちらは、マロンクリームでクルクルと巻き上げたモンブラン。濃厚な栗とラム酒の香りがやみつきに。カップ型のチョコの中からは、マスカルポーネとココナッツリキュール入りクリーム、ココナッツ風味のメレンゲが登場。



【第5位】比沙家「渋皮栗のモンブラン」

京都の清水寺参道から発祥した焼き栗専門店。東京ソラマチをはじめ、都内の数店舗のみで出会える「渋皮栗のモンブラン」。やわらかスポンジの上に渋皮栗の甘露煮をまるまる1粒のせ、無糖生クリームの上から焼き栗ペースをたっぷり使用した豪華なモンブラン。



◆本企画に参加してくださった百貨店 ※順不同・敬称略

伊勢丹新宿店 / 日本橋三越本店 / 銀座三越 / 松屋銀座 / 大丸東京店 / 東武百貨店 池袋本店 / 西武池袋本店 / 京王百貨店 新宿店 / 小田急百貨店 新宿店 / エキュート品川 / グランスタ東京 / 東急百貨店（渋谷 東急フードショー） / 渋谷スクランブルスクエア / 東京ソラマチ(R) / 東京ギフトパレット /

■全エントリー15商品の紹介はこちら

>> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/32274/>

■OZmall（オズモール）とは？

「オズモール」は、1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リラクサロンなどがweb予約できるOZのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員400万人の支持を獲得しています。

■お問い合わせ先：スタート出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp