

ブームの予感！ピスタチオぎっしりのパイにたっぷりシロップ 食べたらヤミツキの背徳スイーツ
トルコの伝統菓子「バクラヴァ」アジア初の常設店がオープン

<ナーディル・ギュル>

トルコ最大財閥が手掛ける高級菓子ブランドも同時オープン <ディヴァン>

2022年11月11日(金) オープン 松屋銀座地下1階 洋菓子



松屋銀座地下1階洋菓子売場に、11月11日(金)、トルコ・イスタンブールで180年の歴史を誇る<ナーディル・ギュル>と、トルコの五つ星ホテルで提供されるスイーツ<ディヴァン>がアジア初の常設店としてオープンします。

■バクラヴァとは

薄いパイ生地を何層にも重ね、中にピスタチオやくるみをたっぷり挟んで焼き上げ、甘いバターシロップをかけて焼き上げた、オスマン帝国時代から愛されるトルコの伝統菓子。

■ナーディル・ギュル

1843年創業。「バクラヴァの王様」と称される老舗ブランド。2021年11月に松屋銀座で2週間行った、日本初の催事では、100人以上の行列ができ、連日完売となるほど盛況でした。

【商品一例】ピスタチオバクラヴァ 8個入 3780円 くるみバクラヴァ 8個入 3240円

■【同時オープン】ディヴァン

イスタンブールの五つ星ホテル<ディヴァンホテル>にて提供されている、1956年創業のトルコ最大財閥が手掛ける洋菓子ブランド。

【商品一例】アードワーズチョコレート ラズベリー、クラシック(ともに9枚入り) 各1620円

オープン記念！ナーディル・ギュル氏来日&バクラヴァ作りデモンストレーション

■日時：11月11日(金)・12日(土)・13日(日) ■場所：松屋銀座地下1階 銀座スイート

<ナーディル・ギュル>創業家5代目で同ブランドの会長を務めるナーディル・ギュル氏が来日(写真)。職人によるバクラヴァ作りのデモンストレーションも行います。<ディヴァン>からも、親子3代でディヴァンの専属パティシエを務める3代目ジェム・チュルハオール氏が初来日し、スイーツ作りのデモンストレーションを行います。

11/11 10時~20時 11/12.13 10時~18時 *2時間ずつ2ブランド交互に実施予定(詳細はお問い合わせください)

