

バターの香りが口いっぱい広がる贅沢なバターサンドウィッチが登場

大丸東京店 最旬スイーツ

6月15日(水)～6月28日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

〈バターズ〉よりスピニアウトした〈バターズ バターサンドウィッチ〉が期間限定で登場。夏限定の八朔フレーバーも。また、食感や風味、形状にこだわった見た目にも美しい〈アトリエうかい〉の焼き菓子詰め合わせにも注目！手みやげにぴったりの夏季限定のふきよせも登場します。大丸東京店の最旬スイーツ5ブランドをご紹介します。



夏季限定



←北海道産のバターを感じられるように配合したホロツとした食感に焼き上げたサブレに、夏にぴったりの甘酸っぱくて爽やかな八朔のマーマレー

↑(左)軽やかな食感と繊細な口どけが特徴の7種類の焼き菓子のアソート。〈アトリエうかい〉の代表商品です。(右)日向夏やずんだなど、季節の味をちりばめた夏季限定のふきよせ。夏の夜のほたる舞う情景を表した一品。〈アトリエうかい〉(左)フルセック・小缶(148g) 2,500円、(右)ふきよせ ほたる狩り(80g) 1,100円/1階 MAP 1 ※6/21(火)まで

→京都府産石臼挽き一番茶のみを100%使用した宇治抹茶のスイーツ。手仕込みのゼリーに小豆、白玉、水まんじゅうをトッピングし、砂糖不使用の抹茶「おうす」を注いでいただく



甘さ控えめのおぜんざい。〈京都 東山茶寮〉宇治抹茶ぜんざいゼリー(1個) 660円/1階 MAP 1 ※6/22(水)～

実演販売



←熊本県産の小麦粉、米粉を使用し、熊本県のゆるキャラ「くまモン」をかたどった人形焼き。中には餡子やクリームがたっぷり！〈もなりお〉くまモンの人形焼き(1個) 270円

/地階 MAP 3 ※6/30(木)まで

ドとバタークリームをサンドしました。瀬戸内海に浮かぶ離島、大崎上島で育てられた八朔は、完全有機栽培で化学肥料、除草剤、殺虫剤等を一切使わずに育てられています。暑い夏に、ちょっぴり苦くて爽やかな味わいのひんやりバタースイーツをお楽しみいただけます。〈バターズ バターサンドウィッチ〉

Butter Sandwich hassaku Orange(3個入) 1,458円/1階 MAP 2



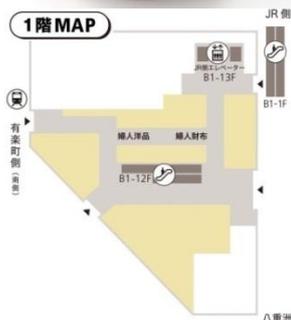
↑(左)カナダ産のメープルシロップとメープルシュガーを贅沢に使った、メープルの風味とサクサクの食感が特徴のオリジナルリーフパイ。(右)幻のカカオとも呼ばれる世界的にも希少なメキシコの「ホワイトカカオ」を贅沢に使った、滑らかな食感と香り高いカカオ豆の風味を楽しめる生チョコレート。〈トシ・ヨロイツカ〉(左)

メープルリーフパイ(10枚入) 2,000円、(右) ショコラ ホワイトカカオ(8粒入) 1,500円

/地階 MAP 4

※開催中～7/5(火)まで 予定

※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