

“お酒にも合う”クッキー缶が登場

大丸東京店最旬スイーツ

4月16日(水)～4月22日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

〈gicca〉2020年にオープンした、旬の食材を使ったレストラン・デリ、旬の果実を五感でたのしむスイーツ、そして厳選した食材や調味料を販売する複合ショップ。目まぐるしい日々の中でもおいしい料理、スイーツを口にしてほっと一息ついてほしい、そんな思いを込めたブランドです。〈marl〉マルホン太白胡麻油を使用したソフトクッキーを、岐阜・愛知の素材を中心に手作りで焼き上げました。様々な和洋素材を使用したオリジナルソフトクッキーです。〈VERY RUBY CUT〉世界中から“おいしい苺”を選びすぐり、さらに“おいしく料理”して、“おいしい食感”にもこだわりました。苺を超えた美味しさをお楽しみください。大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。

**大丸東京店 先行発売
“おつまみクッキー缶”**

1つ1つ手作業で作り上げたクッキー缶。桜エビやグリーンピース等、春を感じる食材にハーブやスパイスを合わせた心地よい複雑さがお酒にも合うおつまみクッキー詰め合わせ。

〈gicca〉 /1 階ウィークリー・セレクトスイーツ

gicca 春のおつまみクッキー缶 2,800 円 ■ グリンピース デュカ サブレサレ (中東が起源のナッツとスパイスを混ぜ合わせたミックススパイス：デュカと旬のグリーンピースを掛け合わせが絶妙なバランス。) ■ エルドブプロヴァンス サブレサレ (タイムやセージ、フェネルなどフランス南部のプロヴァンス地方を感じるミックスハーブの香り。) ■ オリーブトマト サブレサレ (イタリアンの王道な組み合わせを閉じ込めたマジョリティな味わい。) ■ 桜エビとチーズのサブレ (桜えびの風味とチーズのコクがしっとりやさしい旨味。■ サブレフロマージュ (ナツメグとカシューナッツのバランスの良い風味が人気のチーズクッキー。)



①品川店では毎日朝夕だけ限定販売される注目のフレッシュデザート。素晴らしい香りが特徴の苺「サンアンドレアス種」の果肉を苺のピューレで煮込み、苺本来の甘みと酸味を味わえるコンフィチュールジュレに。さらに濃厚なコクのホイップバタークリームを混ぜ、発酵バター香るクッキーで贅沢な厚みのままサンド。②真っ赤な果肉と香り高い甘さが特徴の「イタリア産サブリナ苺」をじっくり煮詰めたコンフィチュールと、練乳ミルクのコクをなめらかに練り上げたホワイトショコラ。ふたつが柔らかなまま合わさった“とろけるダブルメルト製法”の生み出す至福のおいしさをしっとりしたクッキーでサンド。いちごとホワイトショコラがとろとろ溢れるやわらかな食感のミルクサンド。③爽やかな酸味とフレッシュな香りで知られる「ポーランド産センガセナ苺」を散りばめた苺クリームは、カスタードとラムの香りをきかせてとろけるような食感。香ばしい108層に折り上げたパイ生地には挟みました。

〈VERY RUBY CUT〉①いちごバターサンド 3 個入 1,620 円 ②いちごミルクサンド 5 個入 1,188 円 ③いちごクリームパイ 5 個入 1,350 円 / 1 階 MVP スイーツ(中央入口前)

①



※①は毎日 10 時・17 時から販売、お1人様3個まで なくなり次第終了

②



③



“いちごの魅力料理する、いちごスイーツ専門店”



**迷った時はこれ！
定番のマールチョコレート**



定番のチョコレートシリーズや、様々な和洋素材を使用したオリジナルソフトクッキー。バター・ベーキングパウダー・重曹・ショートニング不使用のやさしい味わいで、ご家族皆様にお楽しみいただけます。彩鮮やかなカラフルパッケージに包まれた大きなソフトクッキー、自分だけのフレーバーや推しカラーをセレクトしてパッケージすることでオリジナルのギフトも楽しめます。

創業からずっと焼き続けている定番品！ダークチョコレート&ホワイトチョコレートの板チョコをたっぷり挟みこみました。 ※2025年6月24日まで

〈marl〉マールチョコレート 1 個 324 円 / 地階 菓子イベント (豆源前)



※価格は
全て税込みです。

取材に関するお問い合わせ先／ 大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏PR広報(榎本・宮川)
TEL 050-1782-0000(大代表)