

「京都クオリティ」が味わえる洋菓子が登場

大丸東京店最旬スイーツ

6月18日(水)～6月24日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈京都 北山 マールブランシュ〉「京都クオリティ」というおいしさの考え方をもとに、四季折々の楽しみを大切に京の美意識を活かした洋菓子。美味しさの原点ともいえる「素材」にこだわり、京都に受け継がれた匠の「技」を極め、そして季節の趣に寄り添う「心」でおもてなしをすることを大切に、京のスイーツをお届けしています。〈ANKO and〉創業大正13年福岡県八女市の百年企業が母体です。百年の節目を迎え、次の百年後も愛されるブランドを広く知ってもらいたいと作ったのが「ANKO and」です。〈桃花亭〉隠れた桃の名産地として知られる愛知県 小牧市篠岡地区の桃の美味しさとの出会いが、完熟白桃ゼリーの始まりです。〈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あげたオリジナルクッキーです。

京の“夏仕立て”スイーツ



①お濃茶フォンダンショコラ「生茶の菓」に、ミルク感を増してお濃茶ラテのような夏仕立てに。クリーミーなホワイトチョコレートとお濃茶をバランス良く混ぜ合わせ、夏でも食べやすいまろやかな口当たり。②希少な手摘み茶葉のうま味と爽やかな苦味、ミルクのやさしい乳味をしっかり閉じ込めた、ぷるんと夏らしいのどごしのパンナコッタ。③酸味が控えめで瑞々しい甘い香りと、上品でスパイシーな苦味が特徴の京都府産の早摘みグリーンレモンを使用した夏にぴったりの爽やかな味わい。

〈京都 北山 マールブランシュ〉 / 1階 MVPスイーツ(中央入口前)

①ミルク生茶の菓 5個入 1,512円 ②お濃茶パンナコッタ 3個入 1,450円 ③北山本店シェフクッキー-京檸檬 8枚入 1,449円

“あんこ”が洋菓子に!



①福岡産あまおうをふんだんに使ったバタークリームに自社製餡したオリジナルピスタチオあんこを合わせました。②北海道産の小豆を粒の食感を残すために、熟練職人が手間暇かけ丁寧に炊きあげました。たっぷりのアーモンドブードルからナッツの香ばしさと焦がしバターの豊かな風味を醸した、しっとり食感のフィナンシェです。

〈ANKO and〉 / 1階ウィークリー・セレクトスイーツ

①あんバターサンド あまおう毎 1個 410円
②あんフィナンシェ 各1個 302円

完熟“桃”ゼリー



現在は愛知県産の桃にこだわって創作しており、「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」という完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟桃ゼリー。地元愛知県産の完熟した桃を丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求しました。

〈桃花亭〉①プチ完熟白桃ゼリー 8個入 1,458円

②プチ完熟黄金桃ゼリー 8個入 1,620円 / 1階 案内所横

オリジナルギフトが楽しめる!

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。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。



〈marl〉マーブルチョコレート 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)