

サクサク生地がやみつき！“デニッシュ&クロワッサン”対決！ 大丸東京店 第9回「パン屋大賞」発表！

4月10日(水)～5月7日(火)/大丸東京店 地階 ほっぺタウン

大丸東京店の5つのベーカリーブランドでは、パン職人のプロ、パンの販売のプロが日々“自慢のパン”をご案内しています。そのプロたちがお互いのブランドのパンを試食し、評価をする「パン屋大賞」。第9回は“デニッシュ&クロワッサン”対決！23商品のエントリーから堂々1位に輝いたのは？全部食べたいデニッシュ&クロワッサン！順位と各々の特徴を併せてご紹介します。

1位・タルムース フリュイ

〈PAUL〉

フランス産発酵バターを使用した香り高い生地はサクサクの完成度。ほどよい甘さのカスタードクリームとみずみずしくて彩り豊かなフルーツのトッピングで華やか！見事1位に！（1個）496円



2位・クロワッサンのクロックムッシュ

新商品！



〈メゾンカイザー〉自慢のクロワッサンを使ったクロックムッシュ。チーズをかけてカリッと焼き上げたデニッシュ生地は香ばしさ抜群。大山ハムの塩気と特製ベシヤメルソースとのバランスも好相性です。（1個）405円

3位・クイニーアマン

〈カーラ・アウレリア〉

グラニュー糖をたっぷり練りこんでキャラメリゼしたクロワッサン生地に、ローストしたクルミの香ばしさがアクセントに。甘さとカリカリサクサクの食感をお楽しみください！（1個）216円



4位・プリンデニッシュ

新商品！



〈ポール・ボキューズ〉サクサク生地のデニッシュに、パン職人が一から作ったたまごたっぷり濃厚プリンを乗せました！（1個）237円

5位・クロワッサン・アマンド

〈PAUL〉

シロップをじっくり染み込ませて丁寧に焼き上げました。アーモンドクリームとアーモンドスライスをトッピングして甘さと香ばしさのバランスがとれたおやつクロワッサンです！（1個）367円



バイヤー特別賞・青森りんごのデニッシュ

〈銀座 木村家〉

シャキシャキ食感のシロップ漬けりんごとやわらかなデニッシュ生地は相性抜群です！（1個）280円



取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川