

制覇したい！チョコ×〇〇の掛け合わせ 初冬の“チョコレートパン”コレクション

11月13日(水)~11月26日(火) / 大丸東京店 地階ベーカリー

寒くなり、濃厚な味わいの“チョコレート”が特に美味しいと感じる季節。大丸東京店のベーカリー売場では約20種のチョコレートパンを取り扱います。そのなかでも、『チョコレート×〇〇』と、味や食材を掛け合わせたチョコパンを8種ご紹介！パン生地の美味しさとチョコの口どけ+α、それぞれが引き立て合う、間違いのない今食べたいチョコパンです。

チョコ×チョコ

新作



ココア風味のフランスパンに、ベルギーチョコクリームと生チョコをサンド。チョコ尽くしの濃厚な美味しさ！
〈ポール・ボキューズ〉至福の生チョコフランス(1本)194円

チョコ×オレンジ



サクサクのクロワッサン生地に、ベルギー産ビターチョコレートと洋酒漬けオレンジの相性が抜群！〈カーラ・アウレリア〉オレンジチョコワッサン(1個)270円

チョコ×ごま・甘栗あん

新作



黒ごま入りのデニッシュに甘栗あん、ホイップクリーム、生チョコをサンドしました。
〈ポール・ボキューズ〉ごま香る生チョコ&マロンデニッシュ(1個)216円

チョコ×バナナ



バナナカスタードとチョコチップを挟んで、バナナフレンチ液に浸して焼き上げました。〈カーラ・アウレリア〉チョコバナナフレンチトースト(1個)216円

チョコ×キャラメル



新作

チョコクリーム、チョコチップ、マカダミアナッツを挟んだココアのブリオッシュを、キャラメルでコーティング。〈ポール・ボキューズ〉シヨコラナッツクーヘン(1個)248円

チョコ×ヘーゼルナッツ



チョコレートとヘーゼルナッツのフィリングが入ったドーナツ。〈PAUL〉ベニエ・シヨコラ(1個)324円

チョコ×カスタード

新作



チョコレートチップとカスタードクリームをはさみ焼き上げました。
〈メゾンカイザー〉プリエオ シヨコラ(1個)302円

チョコ×チョコ×チョコ



砕いたチョコ、チョコチップ、キャラメルチョコチップを折り込んだフランスパンにザラメ糖をトッピングした新作！〈ポール・ボキューズ〉カリッとトリプルシヨコラスティック(1個)194円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3217-4705 FAX 03-3217-4706 MAIL dmaa243@jfr.co.jp

石井 英子 080-4752-7797 宮川 香織 080-3815-5292