

完熟白桃を贅沢に使ったゼリーが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

6月16日(水)～6月22日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

まるでシフォンケーキのようにふんわりとした食感の〈KITAYA六人衆〉の黒糖どら焼きが登場！他にも初登場の〈桃花亭〉の完熟白桃をふんだんに使った濃厚ゼリーや長く愛されている〈浅草梅園〉のあんみつなど、最旬スイーツ5ブランドをご紹介します。



創業65年目を迎えた千住〈喜田家〉。定番商品「六人衆」はふんわり生地が特徴で、黒糖のkokoruaru風味がベストマッチ。甘さ控えめの餡とのバランス感も抜群です。

〈KITAYA六人衆〉六人衆 (1個)183円 / 1階 MAP 1



(上)“サクサク食感”のプレミアムスナック「ドライフリット」5種類全6袋が、岡持ちに見立てられたパッケージに入ったスペシャルセット。

(下)オリジナルソーダシロッププレゼントキャンペーン！「GIFT BOX MINI 10pcs」に新発売の2種のソーダシロップがひとつずつセットされています。〈アンドザフリット〉(上)OKAMOCHI (60g×6)3,210円、(下)GIFT BOX MINI 10pcs(おまけ付き)(25g×10、50g×2)

2,500円 / 1階 MAP 2

「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」という創業者の思いから誕生した完熟白桃ゼリー。地元愛知県産の完熟した桃を贅沢に使用。手で一つ一つ丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法でゼリーに仕上げました。



初登場！

〈桃花亭〉プチ完熟白桃ゼリー (8個入)1,296円 / 地階 MAP 7 ※7/13(火)まで



国産の天草を使い食感がこちよい寒天、ふっくら仕上げた薄塩味の赤えんどう豆、北海道産小豆使用のなめらかなこし餡に、香りたつ濃厚な黒蜜、杏に求肥にみかんが入った、長く愛されているあんみつ。



初登場！

〈浅草梅園〉あんみつ(1個)540円 / 地階 MAP 8 ※7/6(火)まで



キレ味のよい苦味と旨味が特徴の“川の茶葉”を主体に使ったお濃茶ラングドシャ。ホワイトチョコレートを生地練り込んだ、夏限定、もうひとつの「茶の華」です。〈京都 北山 マールブランシュ〉夏のお濃茶ラングドシャ「涼茶の菓」(5枚入り)750円 / 地階 MAP 3

夏限定！

1階 MAP



地階 MAP



※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