

新感覚スイーツ“バクラバ”も登場！

ピスタチオスイーツ7選

4月27日（水）～5月17日（火）／大丸東京店 地階・1階 ほっペタウン

ナッツの女王といわれる「ピスタチオ」。その人気はとどまるところを知らず、洋菓子だけでなく和菓子の世界にも広がっています。和洋菓子バイヤーが厳選したピスタチオスイーツを7種ご紹介します。また昨年冬に日本初上陸した大注目スイーツ“バクラバ”（薄いパイ生地を幾重にも重ね、ピスタチオやナッツをはさみ焼き上げたトルコの伝統菓子）も登場します。



甘酸っぱい苺のムースを風味豊かなアーモンドタルト、ピスタチオクリームと一緒に楽しみください。
〈アンテノール〉苺とピスタチオのタルト 734円／1階



外側はカリッとしていて中は柔らかく、とろけるようなおいしさのマカロン。香り高く上品な味わいのピスターシュクリームをサンドしました。〈ダロワイヨ〉マカロン ピスターシュ（1個） 216円／地階



ピスタチオとアーモンドのほんのり香ばしい風味が、イチゴのほどよい酸味を一層際立たせた、ピエール・エルメ・パリの「フレジエ」。〈ピエール・エルメ・パリ〉フレジエ 864円／1階



華やかな香りと食感を楽しむ新作ピスタチオスイーツ。〈N.Y.C.SAND〉ピスタチオ（8個入） 1,890円／1階

1894年創業。トルコでは知らない人はいないと言われていたほど有名かつ歴史と地位がある、イスタンブールに店舗しかないバクラバの高級老舗ブランド。〈ナーディル・ギュル〉ピスタチオバクラバ（4個入） 1,600円／1階MVP



まゆの形をかたどった、一口サイズのお饅頭。ピスタチオを使ったまろやかな香ばしい一品です。〈鶴屋吉信〉紡ぎ詩 ピスタチオ（1個） 129円／1階



ピスタチオのガナッシュに甘酸っぱいいちごのコンフィチュールを合わせました〈ヴィタメール〉ピスターシュ・フレーズ（1個） 313円／1階



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