

北海道を代表する銘菓をリブランディングした新作スイーツが東京初上陸！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

11月2日(水)～11月8日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

北海道で40年以上愛され続けている銘菓〈ノースマン〉の新作が東京初上陸！ノースマンに生クリームを入れて進化させた「生ノースマン」は、今年10月に北海道で発売され、連日大行列ができる人気商品です。また、〈ちこり村〉からは首都圏初登場となる栗きんとん7個分の栗を使用した「栗きんとん生食パン」が、〈cacaosic〉からはとろける生チョコレートが登場。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

東京初上陸！



新パッケージ



新作！



(左)北海道産の小豆を使用したこしあんをパイで包み、甘さをおさえ、しっとりとした口あたりに仕上げたパイまんじゅう。昭和49年の発売から半世紀もの間、愛され続ける北海道を代表する銘菓です。北国文化を感じられる織物や編み物をモチーフとした新パッケージで登場。(右)オリジナルノースマンに北海道産の生乳から作られる生クリームをたっぷりに加え、リッチに進化させた生菓子。パイ生地、あんこ、生クリームの異文化MIX、食感と風味のハーモニーをお楽しみいただけます。〈ノースマン〉(左)ノースマン(5個入)980円、(8個入)1,580円、(右)生ノースマン(4個入)980円/1階 MAP ㊦ ※11/15(火)まで

首都圏初登場！



栗きんとん発祥の街、中津川市で毎日行列ができる栗きんとん生食パン。多い日には1日1000本以上販売している人気商品です。栗きんとん7個分の栗を使った2日間かけて作る生食パンは、そのまま

でお召し上がりいただくのがおすすめ。トーストすると焼き栗のような風味もお楽しみいただけます。バターとの相性も抜群です。

〈ちこり村〉栗きんとん生食パン(1斤)1,800円

/1階 MAP ㊦



新作！



(上)空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほどける新食感チョコレート。厚みのあるチョコレートとサクサクのラングドシヤが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。(下)カカオの豊かな香りと、ミルクの甘みがバランス良い生チョコレート。ほどよい上品な甘さで、良質なミルクの風味が際立つ、シンプルでコク深い一粒です。

〈cacaosic〉(上)cacaosic pistachio(4個セット)1,576円、(6個セット)2,365円、(8個セット)3,153円、(下)生チョコレート ミルク(9粒)2,197円

/地階 MAP ㊦

※3/28(火)まで

※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