

エコなチーズ！？が主役のスイーツブランドが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

3月22日(水)～3月28日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

牛乳からチーズをつくる過程で大量に出る「ホエイ」を廃棄することなく、おいしく活用するために生まれたブラウンチーズが主役のスイーツブランド〈BROWN CHEESE BROTHER〉が初登場！また、フラワーショップからインスパイアを受けた〈ルペパン〉からは自家製ナッツペーストを抹茶・ミルク・ストロベリーチョコでコーティングした、ロリポップ型チョコレートが登場。華やかなブーケショコラはギフトにおすすめ！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

初登場！



①



②

〈BROWN CHEESE BROTHER〉は、牛乳からチーズをつくる過程で大量に出る「ホエイ」を廃棄することなく、おいしく活用するために生まれたブラウンチーズが主役のスイーツブランド。ブラウンチーズの特徴は、コクのある風味と乳酸由来のあまじっぱさ。①ブラウンチーズの味を活かし、甘じっぱいブラウンチーズをキャラメルと合わせバターベースのガレットブルトヌでサンド。サクッほろっ新感覚なクッキーサンド。②生地にココアを練り込んだほろにがなチョコレート味のガレットとブラウンチーズを合わせた、大人の味。ガレットの甘みやバターの風味に負けない、個性豊かなブラウンチーズの味わいを楽しめるお菓子。

〈BROWN CHEESE BROTHER〉① BROWN CHEESE BROTHER プレーン 3個入 972円、② BROWN CHEESE BROTHER チョコ 3個入 972円／1階 MAP ㉒ ※4/4(火)まで



①



②

①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ャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。②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。〈cacaoistic〉①cacaoistic 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、②生チョコレート ミルク(9粒)2, 197円／地階 MAP ㉓ ※開催中～5/16(火)まで

フラワーショップからインスパイアを受けたブランド。①自家製ナッツペーストを抹茶・ミルク・ストロベリーチョコでコーティングした、ロリポップ型チョコレート。ナッツの食感と香ばしい風味。ブーケ(花束)のラッピングが可愛らしく、プチギフトにおすすめです。②小さなカカオポット型のチョコを7粒、色鮮やかな巾着に包みました。チョコレートの厚みにこだわり、なめらかな口溶け。1つの包みで3つの風味をお楽しみいただけます。



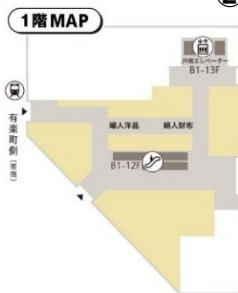
①



②



〈ルペパン〉①フルール ドゥ ポンポン ブーケ 6本入 648円
②ペパン ドゥ カカオ ギフト 36個入 2160円 /1階 MAP ㉒



※価格は全て税込みです。

取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏PR広報(榎本・宮川)
TEL 03-3212-8011(大代表)