

東京生まれ、東京育ち、生粋の東京スイーツ バイヤー厳選！東京みやげ10選

4月19日（水）～5月14日（日）大丸東京店 1階・地階 食品

2月22日（水）～3月3日（金）、大丸東京店では大丸松坂屋アプリ会員24,171名を対象に「せっかく東京に行くなら、何を買いたいですか？」とアンケートを実施しました。その結果1位が「東京ならではのスイーツ」に！大丸東京店スイーツバイヤー、2023年注目の東京生まれ、東京育ちのスイーツをご紹介します。



素材の持つ“うまみ”と、店頭で1つ1つ手焼きする“職人技”で多くの人に愛される「芋きん」。粋と伝統が息づく江戸和菓子を提案し続ける〈満願堂〉の自慢のひとつです。〈満願堂〉芋きん(1個)151円/1階



450日熟成乳酸発酵した小麦のでんぷんを1つ1つ丁寧に蒸し上げました。船橋屋秘伝の黒糖蜜と粗く挽いた香ばしい黄な粉をかけてお召上がりください。〈船橋屋〉くず餅(36切れ)1,050円/1階



浅草の定番みやげとして、お子様からご年配の方まで幅広く支持される〈舟和〉の「芋ようかん」。素材そのものの柔らかなおいしさ、わずか2日という短い消費期限こそ“本物の証”なのです。〈舟和〉芋ようかん(5本入り)864円/1階



東京に3店舗しかお店がないアップルパイの専門店。甘さ控えめな自家製カスタードの上に信州りんごをふんだんにのせ、サクサクのパイ生地で包みました。〈マミーズ・アン・スリール〉アップルパイ(中ホール・15センチ)1,700円/地階



東京限定商品。口どけのよいふわふわスポンジ生地と生クリーム、そしてカスタードプリンをたっぷりのモンブランクリームで包んだロールケーキ。〈ユーハイム〉マロンプリンハイム1,512円/1階



袖ヶ浦最中は一名団十郎最中とも言、九代目市川団十郎丈が考案・命名された銘菓です。伝統の最中に新しい工夫を加えました。〈塩瀬総本家〉袖ヶ浦最中(6本入り)1685円/1階



常設店舗は大丸東京店のみ。外側カリツと中はもりっとしたタイプの食べ応えのあるカヌレ。フランス、アルザス産のフランボワーズの蒸留酒と無添加の杏仁粉が品の良い香りのハーモニーを醸し出しています。〈T.D.Early〉カヌレ・ド・アルザス(1個)432円/地階



販売店舗限定商品。材料や配合、焼き加減など様々な工夫を重ね、たどり着いた“しっとりを超えた、もっとしっとり”。〈ねんりん家〉モア モイストバーム もっとしっとり芽 1,296円/1階



より多くの方にさつまいもの魅力を知って欲しいという想いから生まれた「大学芋」。季節ごとにおいしい品種のさつまいもを厳選して使用しています。〈浅草 おいもやさん興信〉大学芋(500g)1,900円~/地階



常設店舗は大丸東京店のみ。グラハムクッキーに挟まれた、こんがり焼けた自家製ふわふわマシュマロ。中からとろけだすチョコレートが美味しい焼マシュマロスーツ。〈ベイクドマロウ〉焼マシュマロスンド(6個入り)1,185円/1階

【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)