

ピアノ！？鍵盤を見事に再現した羊羹が初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

5月10日(水)～5月16日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

珈琲やワインとの相性にこだわり、表面のピアノの鍵盤は和菓子職人がひとつひとつ繊細な手仕事で作上げた鍵盤スイーツを販売する〈湯布院 ジャズとようかん〉が初登場！また、香ばしい風味と濃厚なコクが特徴のピスタチオを使ったちよつと贅沢な味わいのピスタチオスイーツ〈マイ ピスタチオ〉も初登場！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

初登場！



①ジャズ羊羹の人気No.1！国産小豆と沖縄県産の黒糖を使用した羊羹の中に、ワインに一昼夜漬け込んだドライいちじくがゴロゴロ。羊羹ならではの深みは残しつつも、すっきりと甘すぎない上品なお味です。②あまおうのピューレとドライストロベリーを白餡にたっぷり練り込んだ甘酸っぱい苺の羊羹です。③季節限定！清涼感溢れる“白”と色鮮やかな“紅”が織りなす縁起の良い練乳羊羹「kou/haku(こうはく)」。良質なミルクとまろやかな甘みの練乳を白餡にたっぷり加えた練乳羊羹に、相性抜群の甘酸っぱいドライストロベリーを練り込みました。

〈湯布院 ジャズとようかん〉

①ジャズ羊羹 クラシック 1棹 2,692円 ②ジャズ羊羹 ストロベリー 1棹 3,564円
③ジャズ羊羹 kou/haku 1棹 3,564円※他の羊羹とのセット販売になります。／1階 MAP■

初登場！



①外はサクサクで中はしっとりとしたピスタチオ味のダックワーズ。生地にピスタチオソースを混ぜて焼き上げ、ピスタチオクリームをサンド、最後にローストピスタチオをトッピングしています。ふわっと香ばしいピスタチオの香りとお楽しみください。②さくホク食感に焼き上げた一口サイズに仕上げたピスタチオ味のサブレです。生地にピスタチオパウダーを使用しています。また、米粉を混ぜることでよりサクとした食感を実現しました。かるい食感でありながら贅沢なピスタチオの味わいをお楽しみいただけます。

〈マイ ピスタチオ〉①ピスタチオダックワーズ 4個入 777円
②ピスタチオサブレ 10個入 756円／1階 MAP■



←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。〈cacaosic〉①cacaosic 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■

1階MAP



地階MAP



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)