

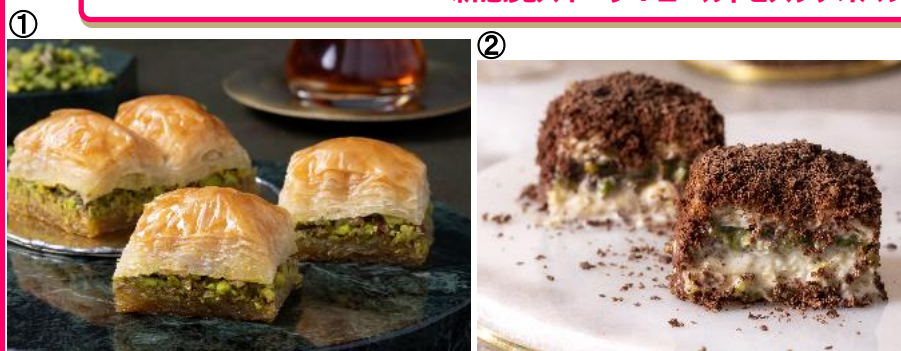
話題の新感覚スイーツ！コールドバクラヴァ登場！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

7月26日(水)～8月1日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

オスマン帝国時代から愛されているトルコの伝統菓子で、昨年日本に初出店して“話題の新スイーツ”として話題のバクラヴァを販売する〈ナーディル・ギュル〉が登場！この時期にぴったりの冷たいバクラヴァを販売します。田園調布のプチカヌレ専門店〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉は、まるで宝石箱のように可愛いカヌレの詰め合せセットを販売します。新食感チョコレートが人気の〈cacaosic〉は季節限定のカカオの香りとミントの清涼感を楽しむ大人のミントチョコレートを販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

新感覚スイーツ！コールドピスタチオバクラヴァが登場！



①〈ナーディル・ギュル〉①ピスタチオバクラヴァ 4個入 1,944円  
②コールドピスタチオバクラヴァ 4個入 1,944円／1階 MAP

①薄いパイ生地を手作業で40層に重ね、砕いたピスタチオをたっぷり挟み焼き上げ、甘いバターシロップをかけて仕上げたトルコの伝統菓子です。職人技が詰まったナーディル・ギュルの看板商品です。  
②ナーディル・ギュルの看板商品“ピスタチオバクラヴァ”を、北海道産牛乳に浸し、上からベルギー産チョコレートフレークをかけて仕上げました。牛乳でパイ生地がしっとりとし、味わいが優しくまろやかになり、通常のバクラヴァよりも軽やかな口当たりとなります。ここ数年トルコで大人気となっている新感覚のスイーツ“コールドピスタチオバクラヴァ”必見です。

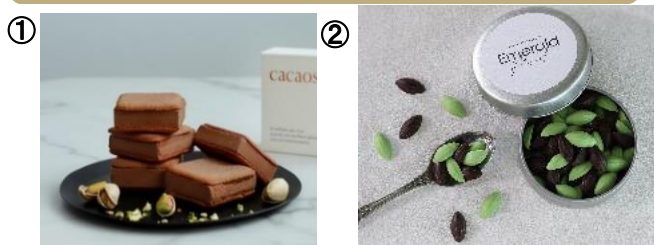
まるで宝石箱！ギフトにも人気の一口サイズのカヌレの詰め合わせが登場！



←〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉

①Première(プルミエール)12個入 3,650円  
②Bonheur Japon th é(ボヌールジャポンティ)12個入 3,650円 /1階 MAP

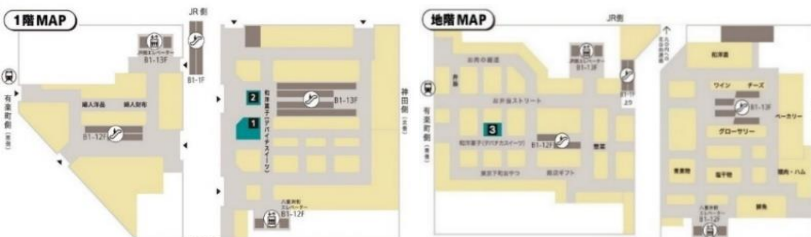
季節限定フレーバー！チョコミントが登場！



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人気の生チョコレートから季節限定フレーバー“チョコミント”が登場！〈cacaosic〉①cacaosic pistachio(4個セット)1,719円、(6個セット)2,579円、(8個セット)3,438円、②生チョコレート エメラルドミント(35g)1,134円／地階 MAP

↑

①一番人気の詰め合わせセット。5種類全てのカヌレを詰め合わせた宝石箱のようなセットです。フラワーホワイトの缶は、可愛らしく柔らかな印象を与えます。  
②カヌレの美味しさを引き立てるこだわりの焼き菓子3種と、カヌレ3種のアソートメント。BONHEUR(ボヌール)はフランス語で“幸せ”を意味します。日本の美しさをテーマに京都から抹茶、高知からは和紅茶を集めた自信作です。



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)