

人気のピスタチオスイーツと本場直輸入スイーツが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

8月16日(水)～8月29日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ピスタチオ好きにはたまらない、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ょっと贅沢な味わいのピスタチオスイーツを販売する〈マイピスタチオ〉が登場。また8月16日(水)から8月22日(火)は、〈LA PANADERIA DOTS〉がドーナツ発祥の地のヨーロッパから直輸入のドーナツを販売。8月23日(水)から8月29日(火)はカヌレ発祥の地フランスのボルドーから直輸入する〈カヌリッシュ〉が初登場！大丸東京店の最旬スイーツブランドをご紹介します。

サクサクしっとり！さくホロ！人気のピスタチオスイーツが登場！

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！ふわっと香ばしいピスタチオの香りとコクが楽しめます。②さくホロ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。生地にピスタチオパウダーを使用。米粉を混ぜていることでよりサクとした食感を実現！軽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 756円／1階 MAP㊦

8月16日(水)～8月22日(火) ドーナツ発祥の地のヨーロッパから直輸入のドーナツ専門ブランドが登場！

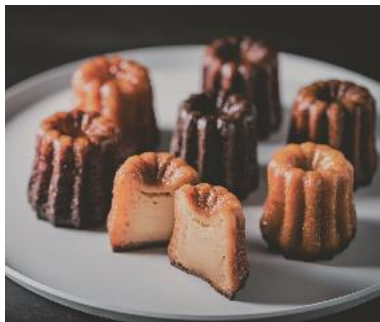


スペインで作られたドーナツは本場の美味しさと日本人にも好まれるもちっとした食感やほどよい甘さが魅力！

①プレーンタイプのドーナツをシュガーグレイズド(水飴状の砂糖)でコーティング！シンプルな商品のため、DOTS の特徴がとても感じられるドーナツです。②プレーンタイプのドーナツをチョコレートでコーティングしました。ビタータイプのチョコレートなので甘すぎず、幅広い方に人気のドーナツです。

→〈LA PANADERIA DOTS〉①グレイズドドッツ 1個 300円
②チョコレートドッツ 1個 300円／1階 MAP㊦

8月23日(水)～8月29日(火) カヌレ発祥の地 フランス・ボルドーから直輸入する〈カヌリッシュ〉が初登場！



伝統的な製法でひとつひとつ丁寧に焼き上げています。そのまま食べてもモチモチ、焼けば出来立ての味わいに。本場のカヌレの美味しさをぜひ！

①ラム酒を使った王道のカヌレです。牛乳、砂糖、小麦粉、卵を使用した生地にラム酒を加えて、風味豊かに焼き上げました。外側はカリッと、中はもちもちとした食感が楽しめます。②カカオの風味がしっかり感じられる上品な味わいのカヌレ。カヌレのフレーバーとしては定番のチョコレート味です。

→〈カヌリッシュ〉

①トラディショナルカヌレ 1個 340円
②ショコラカヌレ 1個 340円／1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)