

バニラ専門スイーツブランドのひんやり美味しい“カタラーナ”が登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

8月30日(水)～9月5日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

バニラ専門スイーツブランド〈バニラージュ〉が登場。この時期にぴったりのひんやり美味しい“カタラーナ”を販売します。また、さいたま市の高級たまごサンド専門店の〈TAMASAN PARK〉からはたまごサンド専門店だからこそ作れる濃厚なたまごを使用し、一口目の口どけと、二口目からのしっとり感の違いを楽しめる新食感スフレケーキが登場。〈cacaosic〉は季節限定のカカオの香りとうみの清涼感を楽しむ大人のミントチョコレートの販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

バニラ専門スイーツブランドからひんやり美味しい“カタラーナ”が登場！

① Rico とは「豊かな味わい」を表すスペイン語。乳脂肪分 42%と 35%の2種類の北海道産純生クリームにマダガスカル産ブルボンバニラの香りを加え、口どけのなめらかなカタラーナをひとつひとつ手作りでお作りしました。バニラの王様と呼ばれるブルボンバニラのまっすぐな甘い香りをお楽しみいただけます。② インドネシア領パプアで生産されたフローラルで、スパイシーな香りが特徴のタヒチバニラ。世界で 10%ほどしか流通していないタヒチバニラです。ブルボンバニラとの香りの違いをお楽しみいただけます。催事限定商品です。

→〈バニラージュ〉①リコ・カタラーナ(ブルボンバニラ)1個 1,890円、
②リコ・カタラーナ(タヒチバニラ) 1個 1,944円 /1階 MAP㊦



一口目は口どけ、二口目からはしっとり感！特製クリーム入りの新食感スフレが登場！

①濃厚なたまごを使用した贅沢な新感覚スフレ！バタークッキーで底地を固め、その上からふわふわの独自製法のスフレ生地を流し込み、低温でじっくりと蒸し焼きにした新食感のスフレケーキが誕生しました。更に特製クリームを入れる事で一口目の口どけと、二口目からのしっとり感の違いを楽しめるスイーツ！ ②オープンを使わずにじっくり2時間低温製法で焼き上げる不思議なシフォンケーキ。生クリームは一切使用せず、ふんわり・しっとりもち感ある生地に仕上げました。



〈TAMASAN PARK〉①ニューヨーククリームスフレ 1個 450円 ②生シフォンケーキ 1個 540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ろ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㊦



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)