

進化系ダックワーズも！ダックワーズ専門店が初登場！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

10月18日(水)～10月24日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ダックワーズ専門店<プティナーージュ>が初登場！“プティナーージュ”とはフランス語で“小さな雲”を意味し、大空を彩る鮮やかな雲のように、カラフルなお菓子を販売します。岐阜県中津川にて明治40年創業以来、栗菓子専門店として中津川の代表銘菓「栗きんとん」をはじめとする栗菓子を作り続けている<松月堂>は今が旬の栗スイーツを販売。<cacaosic>はモンブランクリーム×チョコレート×ラングドシャを一度に味わえる今だけの季節限定スイーツを販売！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

## 色とりどり！ダックワーズ専門店&lt;プティナーージュ&gt;初登場！

①



②



<プティナーージュ>①ダックワーズサンド 各種1個 356円～  
②ダックワーズアソート8個 2,241円MAP

①ダックワーズにピスタチオやクリームチーズ、キャラメルチョコなどのムースやカスタードクリームをサンドし、外側をチョコレートでコーティングした、丸いフォルムのカラフルな進化系ダックワーズ。②メレンゲとアーモンドプードルで作るフランス菓子ダックワーズ。生地クリームをサンドしたしっとり柔らかい食感です。プレーン、チョコレート、ラズベリー、ピスタチオの4つの味をセットに。

## 岐阜県の栗菓子専門店&lt;松月堂&gt;が登場！

①国産栗と砂糖のみを使用し、ひとつひとつ丁寧に茶巾で絞った中津川銘菓です。ほっくりとほのかに甘く口に広がる栗本来の風味をお楽しみください。②中津川栗きんとんを葛で包み込みました。栗本来の風味ともっちりとした葛の食感、冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

①



②



<松月堂>①栗きんとん 6個入 1,868円 10個入 3,056円 ②栗苞(くりづつみ) 1個 302円/1階 MAP

## 季節限定！モンブラン味のチョコサンドが登場！



<cacaosic>カカオシク ピスタチオ×モンブラン6個セット  
ピスタチオ、モンブラン各3個 2,579円/地階 MAP

←モンブランクリームのような栗のやさしい甘みと、なめらかなくちどけが味わえるチョコレートにタルト生地を連想するサクサクのラングドシャを合わせた「カカオシク モンブラン」。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセットです。



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)