

一週間限定！焼きたてフィナンシェが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

10月25日(水)～10月31日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

〈アンリ・シャルパンティエ〉の焼きたてフィナンシェが1週間限定で初登場！店内厨房で焼き上げたフィナンシェを特別に限定販売します。また、～おいもがパリに恋をした～をテーマにおいもスイーツをフランス洋菓子に変身させて販売する〈OIMO MERCI〉はおいも×キャラメルソースのフィナンシェ、おいも×ホワイトチョコレート等のオシャレなおいもスイーツを販売します。〈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。

1週間限定！焼きたてフィナンシェが初登場！

①



②



〈アンリ・シャルパンティエ〉①焼きたてフィナンシェ 6個入1,296円 ②焼きたてりんごのキャラメルフィナンシェ 6個入1,814円 MAP㊦

①甘みと香りが凝縮されたカリフォルニア産アーモンドを使い、フィナンシェ生地を作る直前にパウダー化。香ばしい豊かな香りをフィナンシェに閉じ込めています。今回は、さらなる香りの良さを求めて、アーモンドを8℃以下という低温での輸送スタイルを採用。鮮度ある香りをお客様にお届けすることが叶いました。

②りんごがゴロンと入って、フレッシュでジューシー。秋を感じるフィナンシェ。丁寧に蜜漬けしたりんごでみずみずしい香りと食感を活かした季節限定の逸品。生地にはキャラメルを忍ばせて、りんごの爽やかな風味をより一層引き立てています。

オシャレなおいもスイーツ店〈OIMO MERCI〉が登場！

①濃厚なおいもの薫りのフィナンシェ生地の中にキャラメルソースを注ぎ込みました。②バタークッキーでさつまいもクリームをサンドし、まわりをホワイトチョコレートでコーティングした甘い香りのスイーツです。

〈OIMO MERCI〉①おいも蜜フィナンシェ 6個入 1,485円

②おいもクレオール 1個 486円／1階 MAP㊦

①



②



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)