

ナッツ×クランベリーのしっとりソフトクッキーが初登場！ 大丸東京店 最旬スイーツ

11月1日(水)～11月7日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ナッツとクランベリーをふんだんに使用したしっとりした食感が特徴の〈クラウンベイカー〉のソフトクッキーが初登場！また、栗きんとん発祥のまち岐阜県中津川市の〈ちこり村〉から名物の栗きんとんと栗きんとんをたっぷり練りこんだ栗きんとん生食パンが登場！〈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。

ナッツ×クランベリーのしっとりソフトクッキーが初登場！



ナッツとクランベリーをふんだんに使用したソフトクッキー！3種類のナッツと大小のクランベリーを贅沢に練りこみ、しっとりとした食感に焼き上げたソフトクッキーです。アーモンド・マカデミアナッツ・ピスタチオの風味と、クランベリーの酸味が、ソフトクッキーのやさしい甘さを引き立てます。丁寧に焼き上げたソフトクッキーのリッチな味わいと食感の絶妙なハーモニーが楽しめます！

〈クラウンベイカー〉

3種のナッツとクランベリーのソフトクッキー 4枚入594円、8枚入1,188円、12枚入1,782円/MAP

栗きんとん発祥のまち岐阜県中津川市〈ちこり村〉が登場！

①栗きんとん生食パンは栗きんとん7個分の栗を湯種製法で仕込んだ生食パンに練りこんだ新しいパンです。お茶、珈琲、紅茶との相性も良くパンとしてもスイーツとしてもお楽しみいただけます。②栗のまち中津川。地元産の栗と中津川で収穫したもち米のみを使用した昔ながらの栗おこわです。少し栗の渋皮を残すことで栗の風味や味わいを楽しんでいただけます。③栗きんとん生食パン用に製造方法を変えた、通常の栗きんとんよりも栗の風味が豊かに、しっとりした味わいに仕上げた栗きんとん餡。スタッフやお客様に大好評いただいた為、ちこり村のオリジナル栗きんとんとして販売を始めた商品です。

〈ちこり村〉①栗きんとん生食パン1斤1,800円②栗おこわ1個630円

③栗きんとん4個入1,350円、6個入1,900円、10個入3,000円／1階MAP

①



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 HALF 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)