

フリーズドライしたフルーツ×チョコの新感覚スイーツが登場！

松坂屋上野店 最旬グルメ

2023年11月8日(水)～11月14日(火)

松坂屋上野店 地下1階・1階 ほっぺタウンイベントスペース



松坂屋上野店の食品フロア ほっぺタウンでは、週替わりで人気ショップをイベント展開中。11/8(水)からは、フリーズドライしたフルーツにホワイトチョコレートをたっぷりとしみこませた新感覚のスイーツブランド〈La POCOLAT(ラ・ポコラ)〉のほか、懐石料理店〈江戸懐石 若福〉が作る「抹茶のロールケーキ」が期間限定で登場！松坂屋上野店の最旬グルメ7ブランドをご紹介します。



“自然体でありのままの自分に戻るための時間を過ごす”

香り高い果実にチョコレートの甘さを閉じ込めた、新感覚のチョコレート

世界中からセレクトしたフルーツをフリーズドライし、特殊な技術を使ってなめらかなホワイトチョコレートをたっぷりとしみこませた、新感覚のスイーツ。口の中で食感が変化し、フルーツの芳醇な香りチョコレートとの優しい甘さが広がります。パッケージはほっこりとやさしい時間を演出するデザインです。

〈La POCOLAT(ラ・ポコラ)〉ラ・ポコラのフルーツチョコ (イチゴ、バナナ、リンゴ)

(1箱/40g)各 1,134 円 / 1階 お江戸新町イベントスペース ※こちらの商品は準チョコレートを使用しております。

→亀戸天神の境内にある懐石料理店〈江戸懐石 若福〉。コクのある抹茶を使ったふわふわのシフォン生地で、濃厚なジャージークリームをロールしました。〈江戸懐石 若福〉抹茶のロールケーキ フルサイズ (1個)3,200円

/1階 和洋菓子イベントスペース

初出店



→(左)辛さをおさえ、秘伝のタレをからめた一品。(右)沖縄の塩と香り豊かな青さ海苔を混ぜ合わせ、カラッと揚げた一品。

〈鳥将〉

(左)手羽香味揚げ

(右)手羽塩香味揚げ

(100g)各 594 円

/地下1階 ほっぺタウン催事場

初出店



←栗の香りとはくはくとした淡い甘さが調和した、中津川の秋を代表する銘菓、はくはくの栗きんとん。※開催中

〈中津川和菓子店 松葉〉

栗きんとん

(1箱/6個入)1,911 円

/1階 和洋菓子イベントスペース



←お肉の旨みを楽しめるように味付けにこだわった肉肉しいジューシーな餃子。にんにくと生姜でパンチを利かせています。

〈目黒ぎょうざ宝舞〉

肉旨無限∞ぎょうざ

(12個入)1,404 円

/地下1階 ほっぺタウン催事場

→創業以来、「もち米」にこだわり続け、もち米ならではの自然のおいしさにこだわり製造しています。〈御菓蔵〉おかし各種よりどり4袋(黒豆90g、やわらか焼きえび90gなど) 1,080円

/地下1階 地下鉄連絡口イベントスペース



→良質な国産の白菜を羅臼昆布と鰹節で二度漬けし、醤油ベースで仕上げました。

〈四季菜〉羅臼昆布白菜

(100g)260 円

/地下1階 ほっぺタウン催事場



【ほっぺタウンイベント情報】 https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/230102_11831.html

※価格は全て税込です。

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 島田・田中・宮川・榎本