

贅沢なチョコレート菓子専門店が初登場！ 栗スイーツ専門店も！

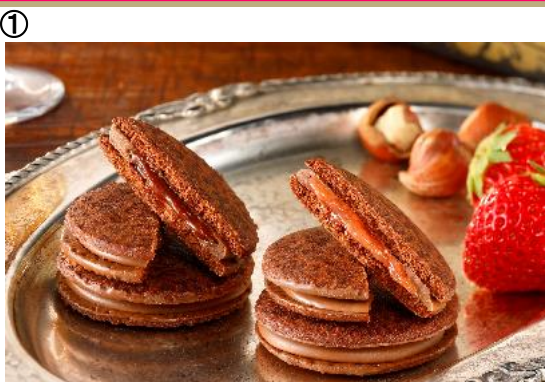
大丸東京店 最旬スイーツ

11月22日(水)～11月28日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

「女性をエレガントに仕立てるチョコレート」がコンセプトのぜいたくなチョコレート菓子専門店〈ザ・テイラー〉が初登場！パッケージもオシャレなチョコレートの薫りと旨味を追求したスイーツを販売します。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〈御栗菓子 松月堂〉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。

チョコレートの薫りと旨味を追求！贅沢なチョコレート菓子専門店〈ザ・テイラー〉が初登場！

①風味豊かな2種類のソースをミルクチョコレートでコーティングし、さっくりと焼き上げたココアクッキーでサンドした贅沢な味わいのショコラサンド。濃厚なヘーゼルナッツクリームと、爽やかな酸味のストロベリーソースの2つの味のアソートで、②チョコレートの旨味を楽しめる、スペイン産チョコレートのガナッシュを生地に詰めて焼き上げた、ガトーショコラのように濃厚な味わいのショコラフィナンシェ。そのままでももちろん、冷やしても温めても楽しめます！



〈ザ・テイラー〉①ザ・ショコラクチュール 8枚(2種各4枚) 1,863円、10枚(2種各5枚) 2,322円、16枚(2種各8枚) 3,672円 ②ザ・フォンダン ショコラフィナンシェ 6ピース 1,728円/MAP ㊦ ※11月15日(水)～11月28日(火)

栗きんとん発祥の地・岐阜県中津川市の老舗栗菓子専門店〈御栗菓子 松月堂〉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。

〈御栗菓子 松月堂〉①栗きんとん 3個入 961円、6個入 1,868円、10個入 3,056円、15個入 4,590円 ②栗苞(くりづつみ) 1個 302円、6個入 2,138円、10個入 3,423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〉カカオシック 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「カカオシック 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)