

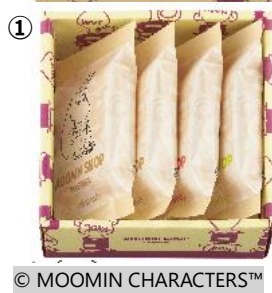
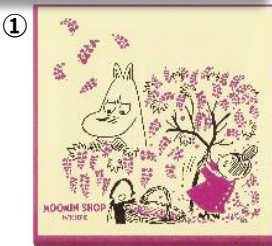
ムーミン史上初！公式パティスリーが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

1月17日(水)～1月23日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

この冬に誕生！ムーミン史上初の公式パティスリー〈ムーミンショップ パティスリー〉が初登場！自然とともに生きるムーミンたちの、のどかな暮らしに共感してできた、おいしいのはもちろん、人や環境にちょっと“イコト”があるお菓子たちを販売。また、京都伏見の老舗きなこ屋さんから生まれたスイーツブランド〈柴屋長兵衛〉も初登場。きな粉を美味しく味わえる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中！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

ムーミン史上初の公式パティスリーが初登場



①コク豊かでミルキーなホワイトソイショコラに森の実りを練り込みました。ムーミン柄はクミ味、リトルミイ柄はストロベリー味、スナフキン柄はピスタチオ味。ムーミンたちがかわい、サクサクおいしい分厚いサンドです。ムーミンママとリトルミイが木の実を摘んでいるイラストのパッケージデザイン。ショッキングピンクがアクセントの配色で、とっておきたくなるようなおしゃれなデザインに仕上がっています。②アーモンドたっぷりのザクザクキャラメル生地とアーモンドの香り豊かなしっとりダイヤモンド生地の2層仕立てのケーキです。おいしさの秘密は、素材の旨みを引き出す“館内厨房仕上げ”。ジュシーで満足感のある味わい深いケーキに焼き上げました。ぜひ温かいうちにお召し上がりください。ムーミンママのショップロゴに、ムーミンママのエプロンをイメージしたストライプ。アーモンドキャラメルケーキ専用の袋に入れてお渡しいたします。

〈ムーミンショップ パティスリー〉

① クリームサンドクッキー4個入 1, 188円 ②アーモンドキャラメルケーキ4個入 1, 425円 /1階 MAP 2

きな粉を味わうスイーツブランドが初登場



①こだわりの品種“新大正もち米”のモチモチ感追求したわらび餅を使い、二段階仕立ての二層が織りなす味わい。<柴屋長兵衛〉兵衛だんご3本入り600円 ②長兵衛みでとろける柔らかさを実現した長兵衛食のわらび餅。別添えのきな粉 各580円 ③程よい甘さの特製きな粉をまがすと◎。なめらかなカスタードクリームをつけ、風味豊かな特製きな粉をまがしてきな粉を味わえるスイーツ。

季節限定！モンブラン味のチョコサンドが登場！



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ハーフセット。〈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 3



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)