

新作！今が旬！いちご尽くしの極厚バターサンドが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

3月20日(水・祝)～3月26日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

今がまさに食べごろの、いちごスイーツ専門店〈ベリールピーカット〉が登場！新作のいちご尽くしの極厚バターサンドを販売します。6年連続インターナショナルチョコレートアワード受賞ブランド〈COCO Kyoto〉も初登場！ビントゥパーチョコレートを使用した白砂糖不使用、グルテンフリーのスイーツを販売。〈cacaosic〉はふわっとほどける新食感のチョコレートサンドの季節限定フレーバーを販売中！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

大人気の極厚バターサンドに、いちご尽くしの新作が登場！



①

〈ベリールピーカット〉①いちごバターサンド〈ダブル苺〉 3個 1,674円

②いちごミルクサンド5個入 5個 1,188円/1階 MAP ②

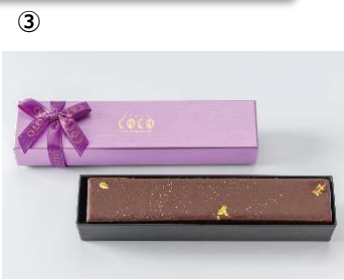
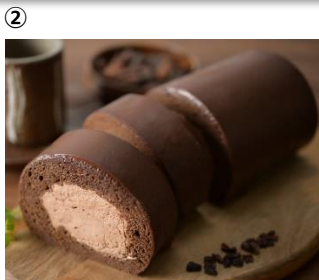


②

①実の中まで赤く熟す苺「カマロツサ種」の果肉を苺のピューレで煮込み、苺本来の甘みと酸味を味わえるコンフィチュールジュレに。爽やかな苺ホイップバタークリームを混ぜ、発酵バター香るクッキーで、贅沢な厚みのままはさみました。

②真っ赤な果肉と香り高い甘さが特徴の「イタリア産サブリーナ苺」をとろっと煮詰めたコンフィチュールと、練乳ミルクのココをなめらかに練り上げたホワイトショコラ。ふたつが柔らかなまま合わさった“とろけるダブルメルト製法”の生み出す至福の美味しさを、しっとりしたクッキーでサンドしました。

6年連続インターナショナルチョコレートアワード受賞ブランドが初登場！



〈COCO Kyoto〉ガナッシュサンドクッキー 1個 500円 3個入 1,650円 6個入 3,200円 ②

COCO チョコロールケーキ 1本 2,630円 ③Premium Chocolat 1本 2,900円/1階 MAP ①

①酸味が少なくナッツのような味わいが特徴のベネズエラ産カカオ70%と50%を使用したガナッシュ。外はパリッと中はとろける食感。②COCOKYOTO 人気 NO.1の国産の米粉を使用したしっとりチョコレートケーキ。③ビントゥパーチョコレートをふんだんに使い焼き上げた濃厚な生地と、グランマルエ工（洋酒）で風味付けをしたガナッシュと米粉の生地を5層にサンドしビントゥパーチョコレートでコーティングし、金粉を飾り付けたプレミアムなチョコレート。

季節限定！ふわっとほどける新食感の苺チョコレートサンド



フレッシュな苺をかじったときのような酸味がアクセントになった爽やかなチョコレートサンド。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセット。

〈cacaosic〉カカオシク ピスタチオ×ストロベリー 6個セット (ピスタチオ、ストロベリー各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)