

トルコの伝統菓子“バクラヴァ”の王様が登場

大丸東京店 最旬スイーツ

5月15日(水)～5月21日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

トルコの伝統菓子“バクラヴァ”の老舗ブランド〈ナーディル・ギユル〉が登場！ピスタチオとくるみ2種類の看板バクラヴァが入った詰合せ缶を販売します。また、手作りシフォンケーキ専門店〈This is CHIFFON CAKE.〉が初登場。急速冷凍でおいしさが閉じ込められた見た目も可愛いシフォンケーキを販売。〈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ストロベリー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。

トルコの伝統菓子“バクラヴァ”の老舗ブランドが登場！



“バクラヴァの王様”と称される、180年の歴史を誇るほど有名かつ歴史と地位のある、トルコ伝統菓子〈バクラヴァ〉の老舗ブランドです。一度味わったら忘れられない“特別なバクラヴァ”を提供し続け、世界の架け橋になることに尽力しております。①薄いパイ生地が40層にも重なった、定番のバクラヴァ。極めて上質なトルコ・ガジアンテップ産のピスタチオをふんだんに使用しております。職人技が詰まったナーディル・ギユルの看板商品「ピスタチオバクラヴァ」をお楽しみください。②ピスタチオ、くるみと2種類の看板バクラヴァをお楽しみいただける人気商品です。缶には、トルコ・イスタンブールの風景がポップに描かれています。

- ① 〈ナーディル・ギユル〉①ピスタチオバクラヴァ4個入 2,138円
②イスタンブールボックス6個入(ピスタチオバクラヴァ、くるみバクラヴァ各3個) 3,780円/1階 MAP②

手作りシフォンケーキ専門店が初登場！



「つくりたてのシフォンケーキをそのまま味わってほしい！」パティシエ達のそんな想いから、作りたてのような「ふわふわ」「しっとり」食感を叶えたシフォンケーキを急速冷凍しそのおいしさを閉じ込めました。

①苦みの利いたキャラメルソースがクリームのおいしさと重なり合い、思わずもう一口食べたくなる味わいを生み出しています。②濃厚な抹茶味が楽しめるシフォンケーキ。抹茶生地に濃茶シロップをたっぷりしみ込ませ、濃い抹茶らしい風味を表現しました。生地・天面のトッピングには、すべて宇治抹茶を使用。〈This is CHIFFON CAKE.〉① Melty CHIFFON【Caramel】1個460円② MATCHA CHIFFON1台2,900円/1階 MAP③



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〉カカオシック 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 MAP④



※価格は
全て税込みです。

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)