

北海道産発酵バターを使用したガレット専門店が全国初登場

大丸東京店 最旬スイーツ

5月22日(水)～5月28日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

北海道産発酵バターを使用したガレット専門店の新ブランド〈太陽のガレット〉が期間限定で全国初登場。風味豊かで濃厚な味わいの発酵バターをたっぷり使ったこだわりの焼き菓子を販売。北海道素材のサスティナブルなチーズスイーツブランド〈山ノチーズ〉は焦がしバターとゴーダチーズの香り豊かなスイーツを販売します。〈cacaosic〉はこれからの季節にぴったりなレモンケーキ×ホワイトチョコが絶妙なスイーツを販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

新ブランド！北海道産発酵バターを使用したガレット専門店が全国初登場！

①



②



③



〈太陽のガレット〉

- ① 太陽のガレット 4個 1, 296円
 - ② 太陽のガレット詰合せ 10個 2, 160円
 - ③ 15個 3, 240円
- ／1階 MAP ②

①「太陽のガレット」は、ほどよい酸味とさわやかな甘みのあるレーズンをケーキに混ぜ込んで、ミルクィなホワイトグラサージュでコート。発酵バター香るサブレでサンドし、芳醇なラムレーズンが香る贅沢な味わいに仕立てました。②、③「大地のパレブルトン」は香り豊かな発酵バターで濃厚な味わいのガレットに。「木の実のガトバスク」はくるみと相性抜群のキャラメルを組み合わせて。「木の葉のプロランタン」は繊細に重なり合うアーモンドとほろ苦いキャラメルの味わいに。「花のポルポロン」はほろほろと崩れるような独特で繊細な口だけに。「太陽のガレット」と合わせたこだわりの5種類の焼き菓子を詰め合わせました。

香り豊かなゴーダチーズのスイーツが登場！

①



②



③



〈山ノチーズ〉①山ノチーズフィナンシェ 4個入 1, 080円
②山ノチーズフィナンシェレモン 4個入 1, 080円
③チーズガレット 5個入 1, 458円／1階 MAP ④

①焦がしバターと芳醇なゴーダチーズパウダーを使用したチーズフィナンシェ。優しい味わいになるよう、隠し味にバターを作る過程で生まれる副産物の脱脂粉乳も加えました。②瀬戸内の太陽をいっぱい浴びて育ったレモンの果汁・皮をまるごと使用し、フィナンシェの生地混ぜ込みました。焦がしバターとゴーダチーズに、爽やかなレモンがアクセントに口の中で広がります。③ザクザクとした食感の生地は上品なバターと小麦粉の香りと芳醇なゴーダチーズがおいしさを引き立てます。

ふわっとほどける新食感の苺チョコレートサンド

①



②



①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 HALF セット。②しっとりとしたレモンケーキ生地に、ホワイトチョコを入れて焼き上げたフォンダンショコラのようなスイーツ。レモンの爽やかな香りに、ホワイトチョコの優しい甘みが一体となった美味しさ。

〈cacaosic〉①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、②フォンダンレモン 4個セット 1,458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)