

夏季限定フレーバーのミニサイズカヌレが登場

## 大丸東京店 最旬スイーツ

7月31日(水)～8月6日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

田園調布のプチカヌレ専門店<田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS>からこの夏新発売&夏季限定の塩バニラやシトロン味のミニカヌレが登場！地元愛知県産の白桃にこだわった桃スイーツを販売する<桃花亭>は、完熟白桃の美味しさを追求したゼリーや新商品の愛知県豊田市産の黄金桃の食感にこだわったゼリーを販売。<cacaosic>は暑い時期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。

田園調布のプチカヌレ専門店の夏季限定プチカヌレが登場！



<田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS>①Première Été's Limited (プルミエールエテリミテッド) 12個入 3,880円 ②Faveur (ファヴール) 6個 2,750円 ③Citrine (シトリン) 6個 2,680円/1階 MAP■

①1番人気の「Première」の期間限定バージョン！この夏新発売の塩バニラカヌレと4種類のカヌレを味わえる宝石箱のような詰め合わせ。塩バニラカヌレは口に入れた瞬間バニラの香りが広がり、能登の塩を合わせることで甘みを際立てた一粒。②夏季限定の塩バニラカヌレと瀬戸内産レモンゼストを使用したケーキオシロンの2種類が楽しめる詰め合わせ。③夏季限定のケーキオシロンを存分にお楽しみいただける詰め合わせです。シトリンは幸運の石とされる黄水晶で、フランス語の「シトロン」が語源。ケーキオシロンは、瀬戸内産レモンゼストと無添加の濃縮レモン果汁を使用し、生レモン感をぎゅっと味わえる一粒です。

愛知県産のこだわりの桃を使用した完熟ゼリーが登場！



<桃花亭>①プチ完熟白桃ゼリー 8個入 1,404円、15個入 2,673円②プチ完熟黄金桃ゼリー 8個入 1,512円 /1階 MAP■※7/24(水)～8/6(火)まで

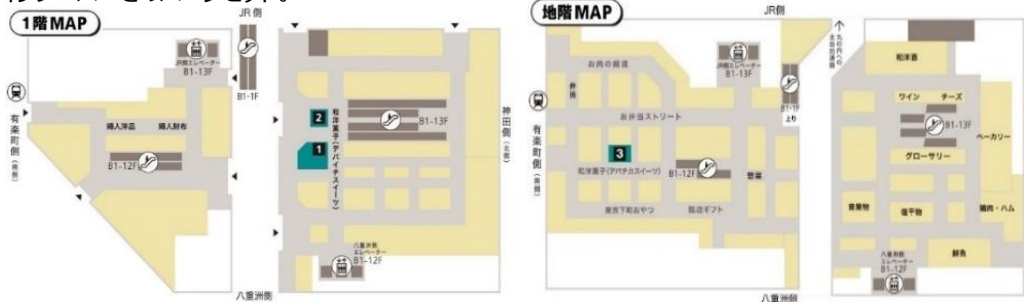
①「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」。完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟白桃ゼリー。地元愛知県産の完熟した桃を丁寧に湯むし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求しました。②愛知県豊田市産の黄金桃(ゴールデンピーチ)を繊維を残す製法で濃厚なとろりとした食感、色鮮やかな黄金色のゼリーに仕上げました。百貨店催事限定の新商品です。

猛暑にもオススメ！爽やかなレモンケーキ



<cacaosic>①フォンダンレモン4個セット 1,458円②カカオシク ビスタチオ×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■

①しっとりとしたレモンケーキ生地、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。②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。



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)