

花のように可憐なラングドシャが初登場

大丸東京店 最旬スイーツ

8月28日(水)～9月3日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

花のように可憐なラングドシャや、素材にこだわったシフォンケーキで評判の横浜・あざみ野の人気パティスリー〈ジェイドゥ セルクル〉が初登場！北海道産の生クリームを使い、ミルクィでとろけるやさしい食感の、美しいバラの花をイメージして詰め合わせた自慢のラングドシャを販売します。架空のパティスリー〈しろいし洋菓子店〉も初登場！こだわりの焼き菓子を販売します。〈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。

花のように可憐なラングドシャが初登場！



①ラングドシャは北海道産の生クリームを生地に使用し、ミルクィで口の中で溶けるやさしい食感に仕上がっています。真ん中にはフランス産のチョコを使用した美しいバラの花が入ったセットです。②人気のラングドシャの缶入ギフト。ラングドシャ、バナナ、ベリー、ショコラ、人気の味をお楽しみいただける詰め合わせ。
 〈ジェイドゥ セルクル〉①リングバナナローズチョコ（ラングドシャバナナ 30g、ローズチョコ 1個、フレーズサブレ 1枚） 1, 350円 ②ローズコレクション フルーツ（ラングドシャ 90g、ローズチョコ 2個） 3, 510円／1階 MAP■

架空のパティスリー〈しろいし洋菓子店〉が初登場！



①北海道産の小麦粉とバターにこだわった4種のクッキーに、フロランタン、ブルドネージュを詰め合わせたクッキー缶です。1枚の満足感と、つつい手がのびるおいしさとのバランスを追求し味、食感、形状の試行錯誤を重ねました。②北海道産の小麦粉とバターを使用したしっとりふんわりした生地に、アールグレイの茶葉を練り込み香り高く仕上げました。北海道産のチーズを使ったフィリングが、華やかなアールグレイの余韻を引き立てます。

〈しろいし洋菓子店〉①しろいし洋菓子店のクッキー缶 34個入 3, 200円 ②403号室 水平線の先まで持っていきたいパウンドケーキ 1個（アールグレイ&クリームチーズ 7cm） 691円／1階 MAP■

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（ビスタチオ、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。
 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。人気のビ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)