

新食感！含浸製法でじっくり浸み込ませたしみこみショコラが登場

大丸東京店 最旬スイーツ

9月18日(水)～9月24日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

フリーズドライのフルーツに含浸製法でじっくりチョコレートを浸み込ませた新食感のしみこみショコラのブランド〈メレド・ショコラ〉が登場！柑橘計やストロベリーなど様々なフルーツのしみこみショコラのアソートを販売します。〈ハワイアンスイーツカンパニー〉は北海道産生クリームを使用した濃厚な生クリーム入りのマラサダを販売します。〈カカオシック〉はこれからの季節におすすめのモンブランチョコレートサンドを販売します。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

フリーズドライのフルーツにじっくりチョコレートを浸み込ませたしみこみショコラが登場！



〈メレド・ショコラ〉①メリメロシトラス ソレイユ 3,780円
②ヴェルジェ トロワⅢ 1,512円／1階 MAP ㉒

①柑橘 5種とストロベリーのしみこみショコラのアソートです。爽やかな酸味の柑橘果実とホワイトチョコレートの優しい甘さが良く合い、皮ごと味わうことで様々な柑橘果実の味と果皮特有の苦みや食感まで楽しめます。新味のシークワサーも加わりフルーツのイラスト缶はギフトにおすすめです。
②1番人気のストロベリーと3種のフルーツをペアにした個包装を桐蓋のパッケージにアソートしました。ストロベリーとバナナ、メロン、パイナップル 4種のフルーツが楽しめます。シェアできるのでちょっとした手土産やプレゼントにおすすめです。他にも大容量入りのギフトセットのご用意もあります。

ハワイの伝統的スイーツ“マラサダ”専門店が登場！



【北海道産濃厚生クリーム】北海道産生クリームを使用した濃厚な生クリーム入りのマラサダ。
【コナコーヒークリーム】コーヒーのほろ苦さと甘さ控えめの生クリームがベストマッチ。
〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダドーナツ各種1個390円／1階 MAP ㉓

※写真は一例です

これからの季節におすすめのモンブランのチョコレートサンドが登場！



ほっこりとした上品な甘みが楽しめるモンブランチョコレートサンド。厚さ10ミリのチョコレートは、ふわっとほどける新食感の美味しさです。ピスタチオフレーバーとのハーフセットで、2種の味をお楽しみいただけます。

〈cacaosic〉①カカオシック ピスタチオ×モンブラン 6個セット
(ピスタチオ、モンブラン各3個) 2,579円 / 地階 MAP ㉔

1階MAP



JR側



八重洲側

地階MAP



八重洲側



神田側

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)