

『生とろりチーズケーキ生富士山』に季節限定モンブラン味が登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

10月29日(火)まで/大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

〈朝霧高原菓子舗〉は静岡県の菓子屋と乳業メーカーがタックを組んだ一次産業直結スイーツブランド。富士山の麓、朝霧高原の生乳や乳製品を使いその美味しさを余すことなく生かした季節限定のお菓子を販売！また、【富岡八幡宮 奉納】和菓子の聖地と呼ばれる門前仲町の参道裏路地に佇むどらやき屋〈門仲どらやき どら山〉も登場！〈カカオシック〉は人気のカカオシックとフォンダンレモンが両方味わえる大丸東京店開店70周年誕生祭記念の詰め合わせBOX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。

ねっとり濃厚焼き芋どら焼きが登場！

- ① ②



【富岡八幡宮 奉納】門前仲町新銘菓〈どら山〉は、和菓子の聖地と呼ばれる門前仲町の参道裏路地に佇む、ふかふか手焼きのどらやき屋です。

- ①北海道で最高級の十勝産あんこをふっくら焼き上げた皮で包みました。
②ねっとり濃厚な焼き芋の上にざらめの砂糖と黒胡麻をまぶして風味と食感を足し、旬のさつまいもを使ったこだわりのどら焼きです。

〈門仲どらやき どら山〉 / 1階 MAP ㉑

- ①黒どら 1個 290円
②濃厚焼き芋どら 1個 490円

この季節限定「栗」×「ミルク」の濃厚な味わいが登場！

〈朝霧高原菓子舗〉静岡県の菓子屋と乳業メーカーがタックを組んだ一次産業直結スイーツブランド。富士山の麓、朝霧高原の生乳や乳製品を使い、その美味しさを余すことなく活かしたお菓子を作り続けます。富士山や朝霧高原の自然をモチーフにしたユニークなお菓子を通じて、社会問題である“牛乳離れ”に向き合い、お客様・生産者・地域それぞれに持続可能な“Good cycle”を生み出すエシカルなブランドを目指しています。

①とろりとミルクソース溢れるふわしゅわ食感の『生とろりチーズケーキ生富士山』に、濃厚なモンブランのお味が登場。蜜漬けた渋皮栗のダイスをゴロっと入れ、朝霧高原のすっきりとした味わいの生クリームと、自社農園の栗を使いほくほく感を表現した濃厚モンブランクリームを飾りました。季節限定の「栗」×「ミルク」の味わいをお楽しみください。

②口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、マロンバタークリームとしっとりした栗きんとん餡の2層仕立てで贅沢に栗をお楽しみいただけるサブレサンド。マロンバタークリームはホイップしたあさぎりバターと和栗を使った濃厚マロンペーストを合わせた期間限定の濃密な栗の味わいです。



〈朝霧高原菓子舗〉 / 1階 MAP ㉒

- ①生とろりチーズケーキ生富士山 モンブラン 2個入 1,080円、4個入 2,160円
②あさぎり牛乳サブレサンドマロンバター 5個入 1,800円

人気のカカオシックとフォンダンレモンが両方味わえる期間限定の詰め合わせが登場！！



①人気のカカオシックとフォンダンレモンが両方味わえる期間限定の詰め合わせが登場！②ほっく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×フォンダンレモン詰め合わせボックス 3,758円 ②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 ㉓



※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)