

巣鴨を代表する、もちもち和菓子が大丸東京店初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

1月8日(水)～1月14日(火) / 大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

〈とげぬき福寿庵〉巣鴨地蔵通り商店街の「とげぬき福寿庵」が大丸東京店初出店！あずき、もち米、素材一粒一粒丁寧に作ったお菓子を販売！〈トーキョー煎餅〉ふんわり広がるお米の優しい甘みに現代のエッセンスが交わり、懐かしくて新しい美味しさが花開くお菓子を販売！〈ナーディル・ギユル〉トルコ・イスタンブールの本店と全く同じ味わいの「バクラヴァ」を販売！〈ツバメヤ〉素材感あふれるツバメヤならではの丁寧に作られたお菓子が登場！

初登場！巣鴨の“モチモチ”和菓子を販売。



〈とげぬき福寿庵〉①もちもちもち！お餅のコシ、深みを感じさせるつぶあん、素材本来の甘さを引き出す塩加減が味の決め手で、巣鴨を代表する和菓子である塩大福です。個包装にひと工夫をしてお餅のモチモチ感をより長くお楽しみいただけます。②半分つぶを残した粘り強く柔らかいもち米、あずきの風味をまるごと味わえる無圧搾あんが口の中で混じり合い、スッキリとした甘さで思わず笑顔がこぼれるとげぬき福寿庵名物「こぼれるおはぎ」。※砂糖控えめ、水分量多めの為日持がないのも特徴です。

〈とげぬき福寿庵〉①塩豆大福 1個 428円
②こぼれるおはぎ 2個入 698円 / 1階 MAP1

懐かしいのに新しい！米菓子が登場！



〈トーキョー煎餅〉①国産の米で作られたバリバリと香ばしい煎餅には、風味豊かなクリームサンド。洋菓子の発想で生まれた口どけなめらかなクリームは、ほんのりと塩気のある煎餅と美味しさを引き立てています。ビターキャラメルは、キャラメルの配合の調整を重ね、ビターで芳醇なクリームに仕上げました。②国産餅米 100%を使用した個性豊かな一口サイズのあられ3種を詰め合わせました。桜エビを練り込みピリ辛に仕上げた「トムヤムクン」や、こだわりの沖縄産ラー油に刻みねぎ、ローストオニオンが絶妙なバランスの「ラー油」、バターとカレーの香り高い風味がくせになる「バタチキカレー」のスパイシーな味わいをお楽しみいただけます。※使用しているラー油のうち、沖縄産は40%です。

〈トーキョー煎餅〉 / 1階 MAP2
①煎餅サンド (ビターキャラメル) 5個入 1,296円
②あられ (SPICE ジャーニー) 15個入 1,188円

オスマン帝国時代から愛されている焼き菓子を販売！



〈ナーディル・ギユル〉イスタンブールボックス 6個入 (ピスタチオバクラヴァ、くるみバクラヴァ、ヘーゼルナッツスペシャルバクラバ 各2個入) 3,996円 / 1階 MAP4

※2025年3月末まで(予定)

〈ナーディル・ギユル〉「バクラヴァ」とはパイ生地を何十層にも手作業で重ね、ピスタチオやくるみ、ヘーゼルナッツ等のナッツを挟みバターシロップをかけて焼き上げるオスマン帝国時代から愛されている焼き菓子です。トルコ・イスタンブールの本店と同じ味わいをお楽しみいただけます。常温でお日持ちもするので、珍しい特別な手土産としてもおすすめです。

素材感あふれる丁寧に作られた和菓子を販売！



〈ツバメヤ〉①みずみずしさを閉じ込めるように丸く手切りした、とろけるような食感のわらび餅。②砂糖や水あめを使わず粗糖を使用し、シンプルで素材本来の持ち味を大切に磨き上げたまっすぐな美味しさの小形ようかんです。

〈ツバメヤ〉①わらび餅 8切入 1,720円
②ようかん 1本 (50g) 295円 / 地階 MAP3

※2025年4月15日まで



※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 050-1782-0000(大代表)