

# 好きな和菓子アンケートでダントツの人気者は？ 大丸東京店 どら焼きまつり



2月15日(金)～2月28日(木) / 大丸東京店 地階・1階ほっぺタウン

昨年秋に、1,000名を対象に「好きな和菓子」アンケートを実施、その回答結果でダントツ人気1位だったのが「どら焼き」でした。そこで、今回「どら焼きまつり」を開催します！目玉は東京三大どら焼きといわれている中の1つ、浅草〈亀十〉が3日間限定で登場！初登場の〈ロンドンアップルサンド〉にも注目。生地と餡にこだわった、約20種の「どら焼き」が大集合します。手土産にもおすすめ、どら焼き好き必見です！

東京三大どら焼き！

3日間限定！



東京3大どら焼きの1つ、浅草〈亀十〉が3日間限定で登場！パンケーキのような驚くほどふわふわな生地と上品な甘さの餡。一度食べたらまた食べたくなるどら焼きです！〈亀十〉どら焼き(黒/白)(各1個)各360円/地階【2月22日～24日】

初登場！



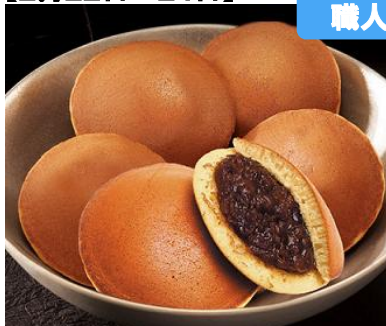
米粉を使用した生地はもっちりふわふわ。山形県産のりんごをたっぷりと使用したコンポートに少量の白あんを加えた甘酸っぱい餡！〈ロンドンアップルサンド〉ロンドンアップルサンド(1個)300円/地階【2月15日～21日】

毎朝作り立て！



ふわふわ黒糖生地に自家製の粒あんがたっぷりの看板商品。〈KITAYA 六人衆〉六人衆焼(1個)162円/地階【2月15日～21日】

職人の技！



卵黄を増やし、和三盆糖を加えた生地と北海道小豆の粒餡のバランスが

絶妙。〈森幸四郎〉森幸四郎のどら焼き小豆フレッシュタイプ(1個)216円/1階



和+洋の生どら焼き！

国産小麦粉を使用した生地は生クリームに合うようふわっと焼き上げました。〈掌甘堂〉東京どらくれーむ(粒餡、抹茶、栗、レーズン、クリームチーズ)(各1個)各194円/1階【2月15日～19日】

瑞々しい粒餡！

ふんわりやわらかな焼皮には太閤秀吉の馬印、千なり瓢箪の焼印。しっとり瑞々しい粒餡が自慢です。〈両口屋是清〉千なり小豆粒あん(1個)156円/1階

富貴豆使用！



北海道産富良野の青えんどう豆を使用。〈ずんだ茶寮〉富貴どら焼(1個)124円/1階

栗入り！



栗の焼印もかたちも可愛く、まるごと栗が入った逸品。〈清月堂本店〉清月栗太郎(4個入)540円/1階

とら横様！



黒糖生地と自慢の粒餡。〈源吉兆庵〉粒餡おやきつくよみ(1個)172円/1階

芋ようかんペースト！



芋ようかんのペーストを使用。〈舟和〉芋どら焼(1個)237円/1階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川