



春を包みました！長命寺・道明寺を食べ比べ！



大丸東京店 春の和菓子桜餅特集

2月26日(火)～3月15日(金)/大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

春の和菓子といえば「桜餅」。桜の季節になると食べたいくなる桜餅には、小麦粉を使った生地、関東風の長命寺と、蒸したもち米を練った関西風の道明寺の2種類があります。どちらも餡が包まれ、塩漬けの桜の葉が巻いてあり、きれいな色合いは季節の手土産にも大変おすすめです。大丸東京店ほっぺタウンでは約15種類の桜もちが登場します！



長命寺(関東風)



特製ずんだ餡と大納言小豆のつぶ餡の2種類。〈ずんだ茶寮〉さくら餅(ずんだ・大納言小豆)(各1個)各290円/1階【3月3日まで】

昨年最も売れた桜餅はこれ！

小麦を薄く延ばして焼いたモチモチの生地に口溶けのよい滑らかなこし餡を包みました。薄く柔らかい塩漬けの桜葉で巻いています。〈塩瀬総本家〉桜餅(1個)324円/1階



もちもちとした生地に上品な甘さのこし餡。〈舟和〉桜餅(1個)151円/1階【3月1日～3日】



北海道十勝産「エリモショウズ」を使用しました。〈とらや〉桜餅410円/1階【3月3日まで】



ふんわりしっとり食感。白玉粉たっぷりの生地で北海道産小豆のなめらかなこし餡をふっくらふくさ包みにしました。〈銀座あけぼの〉さくらもち(1個)248円/1階



花びらのような薄皮にあっさり上品なこしあんを包みました。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉ひとひら桜餅(1個)194円/1階

道明寺(関西風)



なめらかで口どけの良いこし餡をつぶつぶ食感の道明寺で包みました。桜葉の香りが広がる上品な桜餅。〈叶匠寿庵〉桜もち3個入648円/1階



もっちりとした食感の生地となめらかで口当たり滑らか、上品な甘さのこしあん。〈鶴屋吉信〉桜餅(1個)324円/1階



もっちりとした粘りが特長の道明寺。大島桜の葉で滑らかなこし餡を包みました。〈赤坂青野〉道明寺桜もち(1個)270円/地階

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