

2023年12月14日
株式会社東急百貨店

新年を祝うフランスの伝統的なお菓子や小豆を使ったパン！ 渋谷 東急フードショー“新年におすすめのパン”を紹介

渋谷 東急フードショーに、新年におすすめのパンが続々と登場します。新年を祝うフランスの伝統的なお菓子「ガレット・デ・ロワ」や、邪気を祓うとされる小豆を使ったパンなど、渋谷 東急フードショーの担当者が厳選したパンを紹介します。

[取り扱い商品の一例]

◆新年を祝うフランスの伝統的なお菓子「ガレット・デ・ロワ」

1月6日の公現祭（キリスト教の祝日）を祝う集まりで食べるフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。表面にはさまざまな願いが込められた美しい模様「レイエ」が刻まれています。ケーキの中に一つだけ入っている「フェーヴ」（焼き物）が当たった人は、王冠をかぶり、みんなから祝福されます。

<ブリコラージュ ブレッド&カンパニー> ガレット・デ・ロワ

1台 大 3,800円 / 小 2,200円

国産全粒粉を使用したパイ生地に自家製アーモンドクリームを詰めて焼き上げました。香ばしいアーモンドと濃厚なバターを使用したクレームダマンドと、サクサクの食感がお互いを引き立て合います。

販売期間：2024年1月2日（火）～8日（月・祝）



<ラデュレ> ガレット・ヴァニユ・ペカン

1台・20cm 6,912円 ※数量限定

ピーカンナッツとアーモンドのクリームにバニラ香るフランを重ね、中にはピーカンナッツ・ブラリネ、周りにはカリカリのピーカンナッツ・シュトロイゼルを散りばめた、2024年新作です。

販売期間：2024年1月2日（火）～8日（月・祝）



◆小正月には、小豆粥ならぬ「小豆パン」！

1月15日の小正月には、一年の健康を願って「小豆粥」が食べられます。小豆の赤い色は邪気を祓うとされ、無病息災を祈る意味があるといわれています。小豆を使った、小豆パンを紹介します。

<アンデルセン> 北海道産あずきのパン

1個 864円

生地に北海道産のあずきとバターを混ぜ込み、さらにあずきを巻き込んで焼き上げました。「ファーマーズブレッドシリーズ」の1月限定商品です。バターと合わせることで、あずきのやさしい甘みが引き出され、どこか懐かしい味わいに仕上げました。

販売期間：2024年1月2日（火）～31日（水）



※表示価格は標準税率10%（*軽減税率対象商品は8%）の消費税を含んだ税込み価格です

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社東急百貨店 総務部 秘書・広報（広報担当）

TEL：03-3477-3103 MAIL：kouho@tokyu-dept.co.jp

<ザ スタンダード ベイカーズ ファーム> あんバタースティック

1個 297円

北海道産小麦のもっちり生地に、北海道十勝産の粒あんと北海道産バターを挟んだ相性の良い組み合わせです。



<ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー> くるみあんバター

1個 420円

噛みごたえ抜群のミニバゲットと、ザクザクのくるみが入った上品な甘さの粒あん、バターの塩気がベストマッチです。



<フェルム ラ・テール 美瑛> りんごチーズあんぱん

1個 303円

青森県産と長野県産の2種類のりんごと、北海道産のあんことクリームチーズを包んだかわいいりんご型のパンです。

販売期間：12月1日（金）～2024年1月14日（日）



◆期間限定店舗「ジス ウィーク」情報

<ジンジャーガーデン>

表参道に本店を構える「世界一可愛い女子会」がテーマの人気カフェ。本店では味わえないチョコレートのテディベアがちょこんと乗ったオリジナルケーキやドーナツ、モンブランやマカロンなどのスイーツを販売します。

期間：2024年1月25日（木）～31日（水）

場所：渋谷マークシティ 1階 ジスウィーク1

・テディドーナツ 1個 590円

可愛らしいくまのチョコレートクランチをトッピングしたチョコレートドーナツ。オールドファッションをベースにした、甘さ控えめで食べ応えのある一品です。



東急フードショーに関する最新情報やネットショッピングについては下記 HP をご確認ください。

TOKYU FOODSHOW 特設サイト

<https://www.tokyu-dept.co.jp/tokyufoodshow/>

東急百貨店ネットショッピング

<https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/cmTopPage/1>

※表示価格は標準税率10%（*軽減税率対象商品は8%）の消費税を含んだ税込み価格です

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社東急百貨店 総務部 秘書・広報（広報担当）

TEL：03-3477-3103 MAIL：kouho@tokyu-dept.co.jp