

大丸東京店 第9回「パン屋大賞」 ～“デニッシュ&クロワッサン”対決～

大丸東京店の5つのベーカリーブランドのパン職人・パン販売のプロが、お互いのブランドのパンを試食し、評価をする「パン屋大賞」。第9回は“デニッシュ&クロワッサン”対決。23商品のエントリーから上位5位までの商品とバイヤー特別賞の商品を紹介する。



1位・タルムース フリュイ
〈PAUL〉1個 496円

フランス産発酵バターを使用した香り高い生地はサクサクの完成度。ほどよい甘さのカスタードクリームとみずみずしくて彩り豊かなフルーツのトッピングが華やか。



4位・プリンデニッシュ
〈ポール・ボキューズ〉1個 237円

サクサク生地のデニッシュにパン職人が一から作ったたまごたっぷり濃厚プリンを乗せた。



2位・クロワッサンのクロックムッシュ
〈メゾンカイザー〉1個 405円

新商品!

自慢のクロワッサンを使ったクロックムッシュ。チーズをかけてカリッと焼き上げたデニッシュ生地は香ばしさ抜群。大山ハムの塩気と特製ベシヤメルソースが好相性。



5位・クロワッサン・アマンド
〈PAUL〉1個 367円

シロップをじっくり染み込ませて丁寧に焼き上げた。アーモンドクリームとアーモンドスライスをトッピングして甘さと香ばしさのバランスがとれたおやつクロワッサン。



3位・クイニーアマン
〈カーラ・アウレリア〉1個 216円

グラニュー糖をたっぷり練りこんでキャラメリゼしたクロワッサン生地に、ローストしたクルミの香ばしさがアクセント。



バイヤー特別賞・青森りんごのデニッシュ
〈銀座 木村家〉1個 280円

シャキシャキ食感のシロップ漬けりんごとやわらかなデニッシュ生地は相性抜群。