

## 大丸東京店 「秋のパン屋大賞」決定

大丸東京店は10月1日(水)～28日(火)、同店地階食品ほっぺタウンにて、「秋の収穫祭」を開催中。また、300種類以上のパンが並ぶ同店6ショップの今秋新作の中から「秋のパン屋大賞」を決定・発表した。

焼き立ての香りに旬の恵みを包み込んだ「秋の収穫祭」をテーマに、エントリーした全18商品をベーカリーで働くスタッフやパン屋さん30人が試食し評価・採点した。

等号では7位までをパン屋のコメントと共に発表する。

※価格は全て税込です。

### 1位



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉

クロワッサン・メロンパン(メイプル)

1個302円

メイプル風味のビスケット生地にアーモンドをトッピングした。

【コメント】

- ・食感がとても軽く食べやすかった。メイプルがポイントになっていて、美味しく、さらに価格も安い。
- ・メイプルの風味をすごく感じた。

〈ドンク/ミニワン〉

ハロウィンゴースト

303円/100g

カスタードが入った北海道産かぼちゃクリームを絞り、おばけをイメージした。

【コメント】

- ・見た目も可愛くて食べやすかった。中のクリームがおいしい。
- ・見た目、コストパフォーマンス、味のバランスがいい。

### 2位



# 3位



〈メゾンカイザー〉 ごぼうと胡椒のバゲット 1個 359円  
メゾンカイザー看板商品バゲットモンジュの生地にごぼうや胡椒、ゴマが練り込まれたスパイシーなバゲット。

【コメント】

- ・ごぼうとこしょうの風味がすごく感じらる。また、メゾンカイザーのバゲットの味も楽しんでお得感がある。
- ・ごぼうの香りが豊かで、しっかりスパイシー。

# 4位



〈ポール・ボキューズ ベーカーリー〉  
贅沢な鳴門金時のカリッとスティック 1本 291円  
鳴門金時芋を巻き込み、ザラメ糖をトッピングした。

【コメント】

- ・カリカリとした食感が良い。値段も安くてオススメしやすい。
- ・さつまいもとゴマが合う。

# 5位



〈PAUL〉 ダノワーズ・マロン 486円/個  
発酵バターを折り込んだ生地でマロンクリームとアーモンドクリームを包み込み、渋皮栗をのせ焼成した。

【コメント】

- ・マロンクリームとアーモンドクリームに甘党大歓喜の逸品。
- ・しっとりした生地とマロンクリームのなめらかさが合っている。上に栗がのっているのも買いたくなるポイント。

# 6位



〈銀座木村家〉 おぼけかぼちゃ 330円/個  
ジャック・オーランタンをイメージし、かぼちゃ風味のしっとりとした生地で、まるやかなかぼちゃプリンクリームを包み、チョコ風味のビスケット生地で作った。

【コメント】

- ・かぼちゃプリンクリームがおいしい。見た目がかわいいく、秋っぽい。
- ・かぼちゃの風味とプリンクリームがおいしい。

# 7位



〈メルヘン〉 大学芋入りさつまいもとバターのサンド 648円/個  
大学芋とさつまいもペースト、生クリーム、流行りのバターも入れたスイーツサンド。

【コメント】

- ・バターとさつまいもクリームの濃厚さと大学芋の食感に手が止まらない。
- ・大学芋とバターと生クリームの組み合わせがバツグン。