

旬のりんごスイーツ

■販売期間:2022年11月末ごろまで ※店舗により異なる

■場所:そごう横浜店 地下2階=和・洋菓子売場

そごう横浜店地下2階食品売場では、旬のりんごを使った和洋菓子を販売しています。りんごの角切りととろけるクリームを重ねたシブーストをはじめ、紅玉を使用したプリンや和菓子などこの時期ならではの味をお楽しみください。



ガトー・ド・ボワイヤージュ

●とろけるりんごのシブースト
(1個) 1,296円

じっくり湯煎焼きしたカスタード生地にしめ細かなスポンジを敷き、りんごの角切りととろけるクリームを重ねました。カラメルソースがアクセント。



マーロウ

●紅玉アップルプリン(1個) 831円
表皮が名前の通り真赤に色付く小ぶりのりんごのプレザーブを、プリンの上とカラメルソース部分に使用。酸味が効いたさっぱりしたプリンに仕上げました。



えの木てい

●りんごのエクレア(1個) 648円
パイ生地と角切りりんごのソテーを入れた、シナモン香るアップルパイをイメージした期間限定エクレア。



仁々木

●檸檬と林檎のパイかさねがさね
(1個) 216円

瀬戸内産のレモンと、「紅玉」の蜜漬けをたっぷり合わせた餡をバター豊かなパイに焼きあげました。



元町 香炉庵

●りんご最中(1袋) 341円
刻みりんごの入った餡と、求肥餅を閉じ込めた、りんご型の可愛い最中。



京らく製あん所

●季のあん小瓶詰合せ
[りんごあん](1箱、りんごあん×1個・おさじパイ×4個) 1,113円
青森県産の紅玉を使った爽やかなりんごあんとおさじパイの詰め合わせ。



メルヘン

●アップルシナモン生クリーム(1袋) 476円
大きくカットしたシロップ漬けのアップルにシナモンをまぶした人気の商品。



※本リリースの画像はイメージ、価格はすべて税込です。
※品切れの際はご容赦ください。