

マシュマロスイーツ専門店【ベイクドマロウ】の 「クリスタルチェリー」が阪急うめだ本店にて初登場！

株式会社ドトール・日レスホールディングス傘下のD&N コンフェクショナリー株式会社(本社：東京都渋谷区)が展開するマシュマロスイーツ専門店『ベイクドマロウ』は、2023年5月3日(水・祝)～5月9日(火)の7日間限定で阪急うめだ本店にてポップアップショップをオープンいたします。<https://baked-mallow.com/>



全国に1店舗しかないマシュマロスイーツ専門店が阪急うめだ本店に再登場！

東京限定のギフトとして愛され、2022年11月にはJAL国内線ファーストクラス機内食にも採用された『焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ』が阪急うめだ本店に再登場！昨年12月に outlets した際には連日行列が絶えず、12日間で6万個以上も販売いたしました。3度目の outlets となる今回は期間限定商品『クリスタルチェリー』が初登場。GWの帰省のお土産やギフトとしてもおすすめなので、ぜひこの機会にお立ち寄りください。

阪急うめだ本店初登場！『ベイクドマロウ・クリスタルチェリー』

『クリスタルチェリー』はまるで宝石のように艶やかなチェリーを、ふわふわの自家製マシュマロでまるごとひと粒包み込んだフォトジェニックなマシュマロスイーツ。マシュマロを挟む香ばしいグラハムクッキーは、ハイカカオのベルギー産クーベルチュールチョコレートをブレンドしたチョコでコーティング。トッピングにはクリスタルのように美しく煌く銀箔シュガーと、赤が映えるフリーズドライのフランポワーズで彩りを添えました。ピンクのパッケージも愛らしい母の日のギフトにもおすすめな逸品です。期間限定商品ですのでこの機会をお見逃しなく！



人気 No.1 商品『焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ』

看板商品の『焼マシュマロサンド』は、3つのこだわりスイーツを重ね合わせて誕生した手間暇かけた自慢のスイーツです。片面をチョコレートコーティングした、ほどよい塩味がアクセントの香ばしいグラハムクッキー。バーナーで丁寧に焼き上げた、絶妙なふわふわ食感が魅力の焼マシュマロ。焼マシュマロの中に忍ばせた、ほおばった瞬間に溢れてくるとろけるチョコレート。見た目にも、味にも、食感にも驚きを加えたとびきりのサプライズスイーツです。



初夏にぴったり！冷やしてモチモチ食感！

『焼マシュマロサンド・バイクドマロウ』にはおすすめの食べ方が3通り。暑くなるこれからの季節は冷やして召し上がるのもおすすめです。冷蔵庫で冷やすとマシュマロがモチモチに！そのまま食べるとふわふわ食感、温めるととろ〜り食感をお楽しみいただけます。食べる温度で食感が変わる、世にも珍しい“焼マシュマロサンド”をぜひ食べ比べてみてください。

※あたためてお召し上がりになる場合：商品をお皿に取り出し、電子レンジ500Wで3秒ほど加熱してください。ご家庭の電子レンジにより多少誤差があります、あたためすぎにご注意ください。



販売情報

取扱商品：焼マシュマロサンド・バイクドマロウ 4個入 税込 791円
焼マシュマロサンド・バイクドマロウ 6個入 税込 1,186円
焼マシュマロサンド・バイクドマロウ 10個入 税込 1,977円
バイクドマロウ・クリスタルチェリー 4個入 税込 1,383円

販売場所：阪急うめだ本店 B1F スイーツイベント1

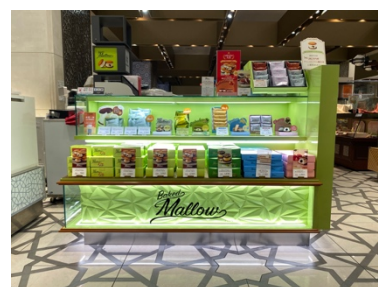
販売期間：2023年5月3日(水・祝)~5月9日(火)



・バイクドマロウとは

『バイクドマロウ』は2018年に期間限定ポップアップショップとして立ち上げられ、初回の出店にて1日10,000個を販売。販売開始当時、常設店舗のない“幻のスイーツ”として広まり、今では多くの方にご愛顧いただいているマシュマロスイーツ専門店です。「美味しく、おしゃれで、もらった人が喜ぶサプライズスイーツ」をコンセプトに見た目にも味わいにもご満足いただけるスイーツをお届けしております。

ブランドサイト：<https://baked-mallow.com/>



D&N コンフェクショナリーの LINE 公式アカウントにて最新情報を配信！
友だち追加は QR コードもしくはこちらから→ <https://lin.ee/v6YxpGQ>



【本件に関する報道関係ならびに商品についてのお問合せ先】

D&N コンフェクショナリー株式会社 広報担当 今井

TEL：03-5569-7137 / FAX：03-5569-7147 / Mail：marumi-imai@dn-con.co.jp

月~金曜日(祝日を除く) 9:00~17:00