

## 新発売！マカダミアナッツを存分に味わえる焼マシュマロスイーツ 『キャラメルマカダミアチョコブラウニー』 【ベイクドマロウ】

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】<https://baked-mallow.com/>は、8月2日(水)待望の新作『焼マシュマロサンド・キャラメルマカダミアチョコブラウニー』を発売いたします。



### マカダミアナッツの風味豊かな『キャラメルマカダミアチョコブラウニー』誕生！！

【ベイクドマロウ】は「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」をコンセプトに多くのファンを魅了し続けるマシュマロスイーツ専門店。この夏、看板商品『焼マシュマロサンド』の新フレーバー『焼マシュマロサンド・キャラメルマカダミアチョコブラウニー』を発売いたします。

### 「ナッツの王様」とも称されるマカダミアナッツを堪能できる贅沢スイーツ

香ばしいマカダミアナッツのキャラメリゼ、ビターなチョコレートブラウニー、ふわふわのマシュマロキャラメル、そしてローストされたマカダミアナッツのkok深くまるやかなマカダミアソース。

4つのこだわりが詰まった新しい味わいをぜひお楽しみください。

#### ① マカダミアキャラメリゼ&ブラウニー

ブラウニーの表面にキャラメリゼしたマカダミアナッツを敷き詰め、温度や時間を緻密に調整し、じっくりと焼き上げました。マカダミアナッツのゴロゴロ食感や、香ばしさをお楽しみいただけます。

#### ② キャラメルマシュマロ

じっくりと煮詰めた香ばしいキャラメルを加えた【ベイクドマロウ】自慢のふわふわマシュマロの表面を丁寧に焼き上げました。アクセントにフランス産ロレーヌ岩塩を効かせています。

#### ③ マカダミアソース

ホワイトチョコレートにオーストラリア産マカダミアナッツペーストを加え、隠し味にコーヒーを忍ばせました。マカダミアナッツのまるやかな風味を出すために、試行錯誤を繰り返したこだわりのマカダミアソースです。

#### ④ ミルクチョコレート&ブラウニー

しっとり焼き上げたブラウニーをミルクチョコレートでコーティングしました。程よい甘さがマシュマロとマカダミアナッツの美味しさを優しく引き立てます。



## 商品情報

【商品名】焼マシュマロサンド・キャラメルマカダミアチョコブラウニー5個入  
【価格】税込 1,474 円(本体価格 1,365 円)  
【発売日】2023年8月2日(水)  
【販売店】ベイクドマロウ 大丸東京店



## バリエーション豊かなマシュマロスイーツ専門店【ベイクドマロウ】

JAL 国内線ファーストクラス機内食にも採用された看板商品「焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ」や、ピスタチオ好きにはたまらないピスタチオづくしの「ピスタチオチョコブラウニー」、バター100%のパイと濃厚なバターマシュマロを重ね合わせた「バターマシュマロミルフィーユ」、贈り物に最適なアソートギフトなど様々なラインナップをご用意しております。



焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ



ピスタチオチョコブラウニー



バターマシュマロミルフィーユ



アソートギフト

通販サイト：大丸松坂屋オンラインストア <https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/Search.html?keyword=%E3%83%99%E3%82%A4%E3%82%AF%E3%83%89%E3%83%9E%E3%83%AD%E3%82%A6%20>

※「キャラメルマカダミアチョコブラウニー」は店頭でのみの販売となります。通販サイトでのお取り扱いはありません。

## 店舗情報

店舗名：ベイクドマロウ 大丸東京店  
場所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 大丸東京店 1F  
営業時間：10:00~20:00 ※営業時間は施設に準ずる  
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