

## 【緊急決定】1日10,000個売れる話題の「ベイクドマロウ」が

2019年12月4日(水)より大丸東京店にて期間限定販売

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、代表取締役社長：合田知代、以下：D&N コンフェクショナリー)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「Baked Mallow」より1日10,000個売れる大人気商品「焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ」を販売。大丸東京店にポップアップショップをオープンし、2019年12月4日(水)から12月10日(火)まで期間限定で販売いたします。<http://Baked-Mallow.com>



## \*焼マシュマロサンド・ベイクドマロウとは？

しっとり香ばしいグラハムクッキーの間に、ふわふわ食感の分厚いマシュマロと、とろけだすチョコレートをプラスすることで、《しっとり×ふわっ×とろり》と幾重にも変わる食感の驚きを味わえるサプライズスイーツです。

## ■年内最後の出店！お歳暮やギフトにぴったりの限定スイーツ！

「焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ」はアメリカで定番の焼マシュマロスweetsをモチーフとした商品。【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】をコンセプトに開発し、昨年6月に大丸東京店での初登場以来、京都、名古屋、福岡と多くのお客様へサプライズをお届けし、SNSでもその美味しさが話題を呼び完売が相次ぐ大人気商品となりました。そんな話題のスイーツが12月4日(水)から12月10日(火)までの期間限定で大丸東京店に出店いたします。



## ■「焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ」の美味しい食べ方3通り

1. そのまま食べてふわふわ食感。2. 冷やして食べてもちもち食感。3. \*温めて食べてとろ〜り食感。  
\*温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ございます。温めすぎにご注意ください。



## ■11月に発売した完売必須の新作「クリスタルチェリー」も数量限定で登場！

看板商品の「焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ」をより洗練させ、ケーキを食べているかのような満足感と幸福感を味わうことのできるスイーツに仕上げました。「ジュエリーを贈るような特別感を、スイーツで」という思いを込めた、美味しさと美しさを追求した至極のスイーツです。大丸東京店で11月発売以来1日100箱限定でご用意しておりましたが、大好評のため連日夕方には完売しておりましたため、今回は1日200箱ご用意させていただいております。

## ■クリスタルチェリーへの4つのこだわり

### 1. ハイカカオのチョコレートとサクサクとしたグラハムクッキー

香ばしいグラハムクッキーに、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コーティングチョコでフルコーティングいたしました。

### 2. 驚くほどふわふわな自家製マシュマロ

ベイクドマロウ自慢の自家製マシュマロは、ひとつひとつ丁寧に絞ることで、余分な圧力がかからず、今までにない驚くほどふわふわなマシュマロです。

### 3. ジューシーなチェリーがまるごと一粒

パティシエ厳選のイタリア産アマレーナチェリーをまるごとひと粒使用。ひとつひとつ手作業でマシュマロへ包み込みました。

### 4. クリスタルのよう美しくきらめく銀箔シュガー

高級チョコレートの飾りなどにも使用する銀箔シュガーで美しくデコレーション。最後にフリーズドライのフランポワーズで彩りを添えました。



## ■期間限定販売の理由

各種商品は生産に限りがございますので、期間限定販売とさせていただきます。また、お電話やオンラインなどの各種通信販売でのご依頼もお断りさせていただきます。

## ■商品概要

【名称】 Baked Mallow(ベイクドマロウ) (<http://Baked-Mallow.com>)

【ラインナップ】

焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ 4個入 680円(734円)

焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ 6個入 1,020円(1,101円)

焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ 10個入 1,700円(1,836円)

焼マシュマロサンド・ベイクドマロウ 14個入 2,380円(2,570円)

【新商品】ベイクドマロウ・クリスタルチェリー4個入 1,280円(1,382円) (1日200箱限定)

※( )内は税込価格 ※ポップアップショップでは配送を承っております

【販売店】 大丸東京店 1階洋菓子売場 MVP SWEETS (中央入り口)

(<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/bakedmallow/>)

【販売期間】 2019年12月4日(水)~12月10日(火)



## ■企業概要

【D&N コンフェクショナリー株式会社】 (<http://www.dn-con.co.jp>)

D&N コンフェクショナリー株式会社は、創業当初より、グループ会社である株式会社ドトールコーヒーマル(ドトールコーヒーマルショップ等)や日本レストランシステム株式会社(洋麺屋五右衛門等)への生・冷凍ケーキ各種および焼菓子のOEM供給をはじめ、グループ以外のホテル・レストラン・カフェ等へも数多くのOEM商品供給を行ってまいりました。そうした経験を通じて培ってきた独自の企画力・開発力・製造力等の自社ノウハウを広くご提供すると同時に、売場演出・販売促進のご支援など、洋菓子販売全般にわたってのトータルなサービスの提供も行ってまいります。

【社名】 D&N コンフェクショナリー株式会社

【資本金】 8,000万円

【代表者】 合田 知代

【売上高】 54億円(2018年度)

【設立】 2008年8月1日

【所在地】 東京都渋谷区神南1-10-1

【株主】 ドトール・日レスホールディングス

【従業員数】 200名(2019年12月1日現在)

Delicious & Natural  
**D&N**  
CONFECTIONERY

### <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 月~金曜日(祝日を除く) 09:00~17:00

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

担当: 営業企画 今井