

中身やデザインを吟味して、お気に入りのひと缶をみつけて。
“クッキー缶”だけを集めたコーナーが登場!



〈 展開期間 〉

3月5日(水)~3月17日(月)

RIHGA ROYAL HOTEL



フランスで名高いイズニー社のA.O.P.認証発酵バターを使用。
昔ながらのレンビを使い、ホテルショップ「グルメプティックメリッサ」で愛され続けたサブレを復刻。サクッと軽い食感とリッチなバターの味わいが魅力です。

「リーガロイヤルホテル」ロイヤル サブレ (160g) 3,801円(限定40個)

PASTRY UNTEN



バターや卵、乳製品不使用、沖縄県産の素材を余すことなく使用。規格外の作物を活用し、作り手・食べる人にうれしいがめぐるお菓子作りがテーマのお店。黒糖や紅芋、月桃、シークワーサーと沖縄素材がたっぷりのクッキー缶です。

「ベストリーうんてん」ちゅらかんめぐるクッキー缶 (230g) 3,501円

COLOMBIN



紅ほっぺをのせた、ショートケーキみたいな可愛さ。苺ペーストとフリーズドライ苺、練乳を加えたいちごミルクテイストのクッキーを、生クリームのような味わいのホワイトチョコレートで包んで。

「コロバン」ショートケーキクッキー (6個入り) 2,160円

GOOD TIME PÂTISSERIE



フランス・アルザス地方の焼き菓子を中心に揃えるパティスリーから。サブレオショコラやきなことクールのブルドネージュ、キプフェルなど、伝統の製法とシンプルな素材にこだわって作られた、食感や味わいの異なる6種類がぎっしり。

「グッドタイムパティスリー」クッキーアソート (240g) 2,751円

CACAOCAT



表情豊かな子猫たちと、丸い形が可愛い7つのクッキー。

猫型のバタークッキーの下には、抹茶やピスタチオ、ストロベリーなど7種類の丸い形のクッキーを敷き詰めて。

■「カカオキャット」こねこのこねこクッキー缶 HappyNyo (45枚入り) 3,219円

HIMITUNOHITOSAJI



オーガニック素材を使ったクッキー、低糖質なのうれしい。

できる限り有機素材を使うことにこだわり、白砂糖や添加物は不使用。創業当初から人気のクッキー8種類に、ハリネズミとお花のクッキーを添えて。

「ひみつのひとさじ」プチ・フル・セック【ハリネズミ】 (197g) 3,829円

GÂTEAU JOUJOU



一つひとつに物語が始まりそう、11種類のクッキーたち。

フランス語で“自分だけの宝物”のようなニュアンスで使われる言葉ジュジュの名をつけた、イメージが膨らむ11種類のクッキー缶。

「ガトージュジュ」joujou缶 (170g) 3,348円

NEKO LAB



猫好きによる、猫好きのための焼き菓子が揃うお店のクッキー缶。

愛らしい6匹の猫が描かれた缶を開けると、猫型クッキー! 数種類のクッキーや金平糖を散りばめたキュートなクッキー缶です。

「ネコラボ」NEKOLAB 猫クッキー缶 (143g) 3,024円

CONFITERIA S



まるでおもちゃ箱のよう! 食感や風味の個性も楽しい。

うさぎやメレンゲのフラワークッキー。発酵バターたっぷりのサクラサブレなど、春らしいさっぱりした飯食限定仕様のクッキー缶。

「コンフィテリア エーセ」お菓子箱 HACCO (350g) 3,456円

PÂTISSERIEBELLECOULEUR



猫の顔のクッキーのほか、様々な食感の7種類を詰め合わせて。

繊細な口どけのディアマン、サクホク食感のラングドシャ、サククリとしたサブレ、フロランタン、ヴィエノバニニューも。

「パティスリーベルクルール」ねこのクッキー缶 (30枚入り) 2,916円

TÊTE EN LAIR



一枚ずつ丁寧に焼き上げた、サクサクでやさしい甘さ。

愛らしいクマのクッキーのほか、ピスタチオやフランボワーズ、ココアくるみやバニラ、紅茶サブレなど8種類がぎっしり。

「テタンレール」テタンレールビスキュイ缶 (290g) 3,240円

MASAHIKO OZUMI PARIS

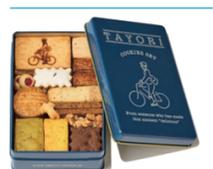


お店のシングルチャー、座布団型のシュクレサンド&サブレ缶。

抹茶やマロンなどのガナッシュをはさんだ5種類のシュクレサンドと、ナッツやバナナなど4つのサブレ。カラフルな見た目にも心惹かれるひと箱です。

「マサヒコ オズミ パリ」ZABUTON MO (18枚入り) 3,851円

TAYORI BAKE



スパイスやハーブをきかせた、大人が楽しめるナッツ&クッキー。

チョコレートコリアンダーや白味噌カルダモンジンジャーなど、変わり種のクッキーを詰め合わせた紺色の缶。甘さとスパイスやハーブの風味がマッチした、クセになる味わいです。

「タヨリ バイク」TAYORIオリジナルクッキー缶 (32枚入り) 3,801円

MARIEBELLE



宝石箱を開ける時のような、ドキドキワクワクを詰め込んで。

NYで人気のチョコレート専門店「マリベル」で人気のクッキー缶。一枚一枚丁寧に焼き上げる9種類のクッキーをマリベルオリジナルの缶に詰め込みました。それぞれの個性をお楽しみください。

「マリベル」ミニワンダートレジャー (180g) 3,801円

PÂTISSIER ES KOYAMA



クッキーの世界の面白さや奥深さを教科書に見立てて。

小山進がパティシエ人生で創り上げた数百種類のクッキーから選出された11種類。“教科書”の名の通り、缶に入ったレンビをみながら味わい、探求してみてください。

「パティシエ エス コヤマ」クッキーの教科書 (51枚入り) 3,780円

PÂTISSIER ES KOYAMA



カカオの可能性をもっと! そんな想いから誕生したカカオ編。

カカオにクロウズアップした11種類のクッキー。クーベルチュール、ニブ、ハスク、ココア、ルビーカカオのパウダーなど様々な素材を組み合わせたクッキーを詰めて。

「パティシエ エス コヤマ」クッキーの教科書 カカオ編 (43枚入り) 4,428円

BUNDY BAKE



コーヒー専門店から、コーヒーとの相性を考えた味わいのクッキー。

深煎りコーヒーにはココナッツやチョコナッツ、フロランタン。浅煎りにラズベリー、中煎りはボルボーロとレモンがおすすめです。

「バンディーバイク」コーヒーのともだちクッキー缶 (38枚入り) 3,240円

FAT WITCH NEW YORK



濃厚なチョコチップがゴロっと! ブラウニー専門店のクッキー。

ブラウニーに使われるギラデリチョコレートチップがたっぷり。濃厚なチョコレートとサクサクの生地がベストマッチ!

「ファットウィッチニューヨーク」チョコウィッチクッキー (27枚入り) 3,564円

PÂTISSERIE SATSUKI



サクサク食感のオリジナルクッキーとチョコレートが両方楽しめる!

ホテルニューオータニのペストリープティック。抹茶サブレやクワカンなど8種類のクッキーと、オランジェットノールなどチョコレート3種類。

「パティスリーサツキ」SATSUKIチョコレート&クッキー (185g) 3,456円

MITSUKI



地方創生を目指して、島根県奥出雲町の仁多米の米粉を使って。

素戔鳴尊と稲田姫の出雲神話をイメージしたイラストの缶に、米粉の生地にゲランドの塩をきかせたホロホロ食感&素朴な味わいが魅力のクッキー。

■「パティスリーサツキ」奥出雲 縁結びクッキー缶 (12個入り) 1,495円

THE BISCUIT BARREL



レモンがジュワツとあふれる、イギリス人パティシエのビスケット。

薄く焼き上げたビスケットの表面には、きらきらのお砂糖。シンプルな見た目ながら、ひと口食べるとレモンそのものようなフレッシュな酸味!

「ビスケットバレル」レモン・スナップ (20枚入り) 2,391円

BONBONS DE K



おいしくて、やさしい。湘南発のグルテンフリーの焼き菓子専門店。

国産米100%の米粉、きび砂糖と蜂蜜、北海道産バターを原材料にした8種類。グルテンフリーのイメージが変わる、サクサクで風味豊かなクッキーです。

「ボンボン ドカ」プチ・シアン・フローラル (160g) 3,132円

FRÉDÉRIC CASSEL



パリ郊外のフォンテーヌブローに本店を構えるパティスリーから。

シャープな味わいのダークショコラと、やさしい甘さのミルクショコラをのせたビスケットはカッセルの愛息たちをイメージ。

「フレデリック・カッセル」ポワット・ア・ビスキュイ (16枚入り) 4,644円

CHOCOLATERIE&BAR ROND-POINT



チョコレートテーマに、食感や香りにこだわり、匠の技で仕上げ。

ザクッと食感に仕上げた“ラムレザン”、爽やかに上品な香りの“カルモダンショコラ”、フルーティーな“ダブルショコラ”の3種類。

■「ショコラトリーアンドパードン」クッキーアソート-匠- (17枚入り) 3,240円【飯食先行販売】

KAMAKURA LESANGES



フランス産ゲランド塩を使ったお店の一番人気の塩味クッキー缶。

ハーブやトマト、チーズなどの素材の風味がソフトな食感とマッチ。ワインやシングルモルトなどお酒にも良く合います。

「鎌倉レ・ザンジュ」プチ・フル・サレ (170g) 2,592円

COCO PATISS



缶を開けた瞬間広がるバターの香り! 特別なひと時にぴったり。

フランスのポワトゥー・シャラント地域産、A.O.P.認定のバターを使った“エモシオン”と、ヴァローナココアのクッキー。

「ココパティス」エモシオン・モノクローム (200g) 3,996円

LAMARCK



フランス菓子の伝統製法をベースに季節感や個性をプラス。

自家製ハーゼルナッツブラリネを使ったサンド、チョコチップとペカンナッツを練り込んだディアマンショコラ、ホロッと食感のボルポローネ。

「ラマルク」ラマルククッキー缶 (3種計15個入り) 3,201円

LES PÂTISSERIES LA MARÉE DE CHAYA



伝統製法とシンプルな素材、手作りにこだわる正統派。

アーモンドが香ばしいアマンディーヌ、バニラが香るオステイ、はちみつがきいたラングド シヤ、ココナッツ風味のミニ コンゴレの4種類。

「パティスリー ラ・マレー・ド・チャヤ」クッキー詰合せS (290g) 2,800円

FAMMY BY MIHO SATO



赤い宝石、ガーネットをイメージしたクッキーが主役。

チョコがけクッキーやチョコチップたっぷりクッキーなど、チョコレート同様においしいさを堪能できるクッキー缶。

「ファミーバイミホサトウ」garnet (170g) 3,301円

ASHIYA TIGRE



大きなハートのクッキーにキュンとする可愛いクッキー缶。

ホロッとほっとできるクッキーや、甘くないチーズのクッキーなど、個性あふれる8種類を閉じ込めた、こだわりのアソートです。

■「焼き菓子店 芦屋ティグ」ハートのクッキー缶 (200g) 2,700円

LA CHOCOLATERIE NANAÏRO

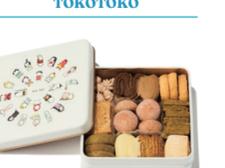


島根県出雲市のBean to Bar チョコレート専門店から。

カカオ豆と砂糖のみの伝統製法で手作りする専門店。3種類の産地のカカオ豆と、島根県産木次バター、平削り有精卵を使った7種類の詰合せ。

■「ラ・ショコラトリ ナナイロ」ラ・ショコラトリ ナナイロ (7種入り) 3,780円

TOKOTOKO



お店で人気の9種類を、童話モチーフのイラスト缶に。

ほろっとや酸っぱいちごのスノーボールや軽やかに溶けるメレンゲパレーなど、食感や味わいのコントラストが楽しい詰合せ。缶のイラストもパティシエ!

「とことこ」クッキー缶 (180g) 3,201円

CHOCOLATERIE CAMEL



鎌倉のBean to Barチョコレート専門店。人気の焼き菓子5種類をIN!

カカオサブレやチョコプレッセル、ブルトンを詰め合わせて。ムラングパッションとチョコバナナは、同時に食べると至福の味わい。

「ショコラトリーキャメル」ショコラトリーキャメル缶B カフェ (35個入り) 3,456円

MICHALAK



ロケットサブレや星型サブレなど可愛い見た目と上質な味わい。

“宇宙”がテーマの「ミシャラク」から。発酵バターが香るロケットサブレや、チーズの塩味がきいたバルメザンなど6種類入り。

「ミシャラク」サブレギャラクティック (23個入り) 2,592円



“クッキー缶”は単なるお菓子の缶入れではなく、幸せを詰め込んだ小さな宝箱です。缶を開けた瞬間に広がる甘い香り、ぎっしりと並んだクッキーたちの美しい配置、一枚ずつの味わいが織りなす至福のひととき...

「今日はどれから食べよう?」そんなちよっとしたワクワク感も、クッキー缶ならではの楽しみ方。シンプルなバタークッキー、香ばしいナッツの香り、ほろ苦いカカオの深み...。お店のこだわりがギュッと詰まっています。

そして、クッキーを食べ終えた後も、缶の新たな役目として、文房具や手紙をしまったり。愛され続けます。