２０１５年１０月２７日
J. フロントリテイリンググループ
株式会社大丸松坂屋百貨店　大丸東京店

DAIMARU JOURNAL

北海道・北陸おめでとう！

新幹線開業ラッシュおせち

11月11日（水）～12月23日（水・祝）

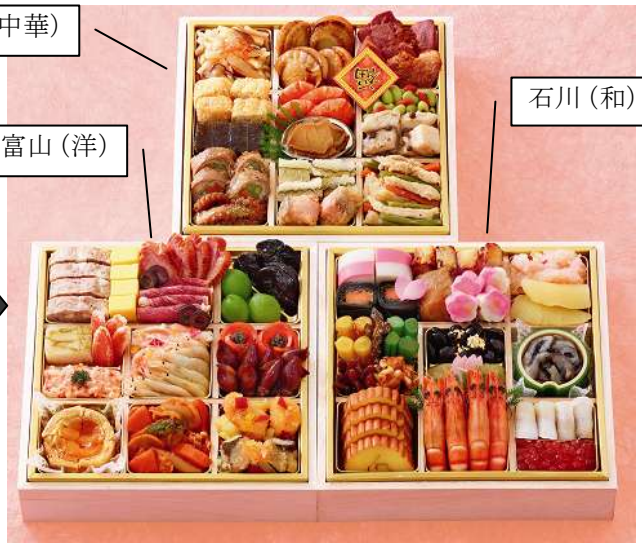
大丸東京店11階おせちコーナー

今年 3 月に北陸新幹線が開業し、来年3月に開業を予定している北海道新幹線など、新幹線の開業ラッシュに沸く日本！9月13日で北陸新幹線の開業から半年が経過し、利用者数は在来線の特急だった前年と比べて約3倍（JR西日本発表）になり、東京駅に立地する大丸東京店でも9月の連休の中では最高の入店客数14万人を記録しました。注目の北陸の素材を使ったおせちと、来年の北海道新幹線開業より一足はやく、北海道の美味を堪能できる特別なおせちをご用意しました！

北海道物産展専任バイヤー監修おせち　21,600円
2003年から12年間北海道に駐在する北海道物産展専任バイヤーが初めておせちづくりにチャレンジ！北海道の旨味がたっぷり！
北海道を知り尽くす北海道バイヤー企画するおせち！たとえば・・・

- あわびの代わりに→→→Big 帆立バター醤油焼
- 栗きんとんの代わりに→→→インカのめざめきんとん
- 松前漬は→→→灯台つぶ貝松前漬
- いくらは→→→ブランド鮭「銀聖」いくら醤油漬
- 数の子は→→→北海道産前浜味付け数の子
- ローストビーフは→→→知床和牛ローストビーフ
- テリーヌは→→→知床鶏テリーヌ
- デザートは→→→余市りんごのアップルワイン煮

北陸の ANA クラウンプラザホテル
三総料理長 和・洋・中おせち　29,160円
石川・富山・新潟の三県の魅力ある素材を使って、ANA クラウンプラザホテルの料理長に作っていただきました！
【石川の重】能登地方の伝統漁で水揚げされたなまこ、加賀野菜の五郎島金時でつくったきんとんなど和の重
【富山の重】富山湾の宝石と称される白海老の甘酢漬け、ホタルイカのグリル焼きや郷土料理など洋の重
【新潟の重】新潟県内１４農場で飼育される「越後もち豚」の角煮、佐渡産もずくのゼリー寄せなど中華の重



取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店　PR広報　TEL03-3212-8011(大代表)
宮川 ・ 笹 ・ 榎本

DAIMARU