

## 今年の恵方は南南東！インバウンド巻に、五郎巻も！ 「恵方巻」100種以上が集結！

2016年1月27日(水)～2月3日(水)

松坂屋上野店 本館地下1階・1階 ほっペタウン



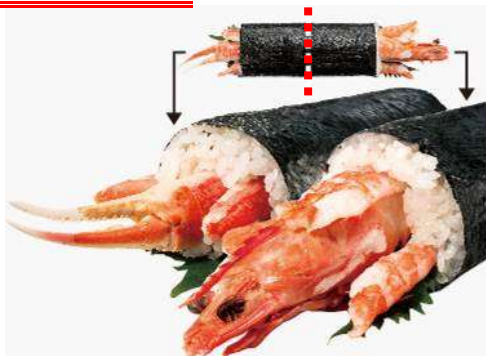
2月3日(水)は節分！恵方を向いて巻き寿司を無言で丸かじりする「恵方巻」のイベントは、年々盛り上がりを見せています。松坂屋上野店でも、前年の恵方巻売上は一昨年の3割増と大変な賑わいでした。そこで、前年80種類用意した恵方巻を、本年は100種類以上用意！！特に前年好評を博した、1本で2つの味を楽しめる「ハイブリッド巻」はバリエーションを増やし、強化しました。そのほかにも、トレンドを反映した「インバウンド巻」や「五郎巻」など、バリエーション豊富な恵方巻が勢ぞろいします！

### 左右どっちから食べる？ ハイブリッド恵方巻

左右で異なる食材を使用しました。

1本でダブルのおいしさが楽しめる恵方巻です。

#### カニ×エビ



ズワイガニと有頭タイガー海老を1本で堪能！  
＜北辰館＞ハイブリッド恵方巻き 1,000円  
※2/1(月)～3(水) 各日30本限定／地下1階

#### 黒毛和牛×黒豚



A4等級以上の黒毛和牛、鹿児島県産の黒豚を甘辛くすき焼き風に味付けし酢飯で巻き上げました。  
＜ポール・ボキューズ＞黒毛和牛・黒豚恵方巻 1,296円／地下1階

#### チキン×エビ・アボガド



ジェノベーゼソースで味付けした洋風恵方巻。  
＜ポール・ボキューズ＞ローストチキンとアボガド・海老の恵方巻 679円  
／地下1階

#### カツ×エビ・穴子



ミルフィーユソース豚カツと、エビ、穴子、高野豆腐などを錦糸玉子で巻いて1本に仕上げました。  
＜古市庵＞ハイブリッド恵方巻き 972円  
※2/3(水)限定、限定30本  
／地下1階

#### エビカツ×ロースハム



実はパン！！

海老カツと、ロースハム、レタス、エッグなど6種の具材をはさんだ、ロールサンドタイプの恵方巻！  
＜アルサスローレン＞ハイブリッド恵方巻 432円  
各日限定10本／地下1階

個性派が勢ぞろい！！

## 変り種恵方巻

♫鯖を高菜で巻きました！！



千葉県産の♫鯖と、穴子、数の子、いくら、かに、エビ、きゅうり、玉子を高菜と海苔の極太二重巻に！！

←<創作鮓処 タキト>

万幅極太恵方巻高菜巻

2,000円

※2/1(月)~3(水) 50本限定/地下1階

カラフル豪快！インバウンド巻！



佃浅こだわりの熟成ローストビーフ、ごぼう、サンチュを巻きました。ごぼうの「ご」、ローストビーフの「ロー」で五郎巻！<佃浅>五郎巻 1,350円 →

※2/3(水)限定、限定100本/地下1階



深川めしの中にうなぎ、カニカマ、あさりなど沢山の具材を入れ、だし巻き玉子で巻きました。

←<太郎>太郎の恵方巻 972円

※2/1(月)~2/3(水) 各日20本限定/地下1階



訪日外国人にも恵方巻を楽しんでもらえるよう、外国人に親しみのあるカリフォルニアロールをイメージして開発。天然まぐろ、サーモントラウト、カニ、アボカドをまとい、金箔・抹茶の塩で仕上げた彩り豊かな恵方巻。

↑<天領庵>インバウンド巻

2,160円

※2/1(月)~2/3(水)、各日20本限定/地下1階

高級食材や具沢山の太巻き！

## 豪華巻



本マグロの大トロ、中トロ、赤身、サーモン、真鯛の柵を大胆にカットして太巻にした豪華恵方巻！

<北辰鮓>海鮮豪華オールスター巻

3,980円 ※2/1(月)2(火)各日10

本限定、3(水)30本限定/地下1階



タラバガニ、エビ、いくら、玉子、高野豆腐などを入れ、ズワイガニで巻きました！

<札幌かに家>豪華海鮮ズワイ巻き

3,000円 ※2/1(月)2(火)各日10

本限定、3(水)30本限定/地下1階



まぐろ、サーモントラウト、ズワイガニ、エビ、イカ、穴子など、全12種類の具材を豪快に巻きました！

<古市庵>節分海鮮うず潮巻・恵

1,404円

※2/3(水)限定、50本限定/地下1階

取材に関するお問い合わせ先/松坂屋上野店

TEL 03-3832-1111(大代表)

広報担当: 藤井・宮川