

夏なのに?!「恵方巻&おせち」が登場!! 初開催「ニッポンの“わ”を広げよう!」フェア

8月3日(水)~16日(火)

松坂屋上野店

地下1階・1階 食品フロア、1階 北口イベントスペース



2020年・東京でのオリンピックの開催が決定し、日本に注目が集まるなか、日本の食文化や日本のものづくりも注目されています。そこで、松坂屋上野店では「ニッポンの“わ”を広げよう!フェア」を初開催!日本の食文化の新定番「夏の恵方巻&おせち」や、国内食品ブランドのコラボレーション、また若きクリエイターによる“ものづくり”にスポットを当てるなど、さまざまな「ニッポンの“わ”」をアピールします!

~和の食文化に新定番!~「夏の恵方巻&おせち」登場!

実は年に4回ある「節分」。今年の夏の節分は8月6日(土)、恵方は「南南東」!2月の節分に恵方巻を食べるイベントが年々拡大するなか、夏も同様に楽しんでいただこうと、夏の恵方巻を約10種類ご用意!!また、ご家族が集まるお盆の時期に合わせて、「夏のおせち」も企画しました!

恵方巻の形も“環(わ)”!

1本で2つの味!!
ハイブリッド恵方巻!



本まぐろ、いくら、ずわいがに、サーモンなど人気のネタを巻いた恵方巻です。

〈北辰鮭〉海鮮大漁巻

1,980円 ※各日20点限定
/地下1階 ※6日(土)まで

夏が旬の対馬産「西のとろあなご」を使用した海鮮巻!

〈札幌かに家〉西のとろあなご
とかにの海鮮巻

1,188円/地下1階
※6日(土)まで

食べ応えのある、いかとたこ両方の味を楽しめる恵方巻。

〈北辰鮭〉いか・たこハイブリッド恵方巻

1,180円※各日10点限定/地下1階
※6日(土)まで

一家団らんに!家族の“和”も深まる「夏のおせち」!



左:〈美濃吉〉お盆のだんらん膳

2~3人前 4,860円
/地下1階
※3日前までに要予約。

右:〈北辰鮭〉おさかなオードブル

3,580円/地下1階
※前日までに要予約。



～つながりの輪～国内ブランドのコラボレーション！

13ブランドが参加し、
全8商品が完成！！



ベーカリー〈アルサスローレン〉
×和惣菜ショップ〈佃浅〉

湯捏ね生地を使用し、もっちりしっとり感が特徴の生地にきんぴらごぼうと照焼チキンを包み、お焼き風にした。

〈アルサスローレン〉おやき風パン194円/地下1階



和菓子〈竹隆庵岡埜〉
×洋菓子〈レーマン〉

さくさくの麦チョコと羽二重餅をもちもちの和風クレープ生地で包みました。

〈竹隆庵岡埜〉麦チョコもち190円/1階



洋菓子〈新宿高野〉
×和菓子〈銀座鈴屋〉

マスカット風味の寒天に和梨・桃・メロンを飾り、銀座鈴屋の大納言あずきを合わせました。

〈新宿高野〉エスティバル1,080円/1階



厚焼き玉子・深川めし〈太郎〉
×梅干専門店〈梅林堂〉

梅干の酸味と出し巻き玉子のあっさりした甘みが食欲をそそります！
〈太郎〉梅と三つ葉のだし巻き玉子1,080円/地下1階



洋菓子〈浅草シルクプリン〉
×梅干専門店〈梅林堂〉

上質なはちみつを使った低塩梅干をプリンに、梅酒梅をジュレに使用。
〈浅草シルクプリン〉梅のプリン580円/1階 ※9日(火)まで



寿司〈古市庵〉×すき焼き〈今半〉

左:〈古市庵〉松坂屋コラボ巻1個 799円/地下1階

寿司〈古市庵〉×ふりかけ〈錦松梅〉

右:〈古市庵〉錦松梅1個 216円 /地下1階



洋食〈銀サロン〉
×牛肉佃煮〈浅草今半〉

浅草今半こだわりの割下&国産黒毛和牛の魅力を引き出した自信作！
〈銀サロン〉牛肉煮込みおかずサラダのナムル仕立て 2,160円/5階

～下町の和のクリエイター集結～ものづくりマーケット

●1階北ロイイベントスペース
※9日(火)まで

古くから皮革製造や卸しが盛んで工房も多く、“ものづくり”の街として知られている台東区。地元の若手クリエイター・職人を中心に、10ブランドが集結！！匠の品々をお届けします！JR御徒町駅と秋葉原の間の高架下にある注目スポット「2k540」や、ファッションやデザイン関連ビジネス分野で企業を目指すデザイナーやクリエイターを支援する「台東区デザイナーズビレッジ」からも出品！

レタスや天ぷらの食品サンプル作りの実演も！



〈江戸三紅印傳〉
江戸印傳



〈八木竹工業〉
竹製品



〈別府つけ工芸〉
つけブラシ



〈ながお食研〉
食品サンプル



〈Acute Accent〉
アクセサリー

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