

増税対策！メガ盛り！北の旬を満載した海鮮弁当が勢ぞろい

初夏の大北海道展

4月23日(水)～29日(火・祝)

松坂屋上野店本館6階催事場



松坂屋上野店では増税後の集客イベント北海道物産展を開催します。増税後初の物産展である本催事では、ボリュームたっぷりのお弁当を実演し、お値打ち価格で提供するとともに、北海道の行列のできる人気店が初出店など、45店が出店、おいしい初夏の北海道グルメをご紹介します。

■ 増税後対策！松坂屋オリジナル メガ盛り！海鮮弁当

海鮮8種のオリジナル海鮮弁当が1,944円

通常、海鮮弁当に使用する具材は5～6種類。それを「こんにちは税率8%」に掛けて、8種類以上の具材を贅沢に盛り付けました。



〈北海工房〉

海鮮八彩弁当

タラバガニ・ズワイガニ・カズノコ・ホタテ・イカ・イクラ・ウニ・サーモン



〈創作和食 北海岸〉

大漁大盛りちらし弁当

甘エビ、ズワイガニ、アブラガニ、ホタテ、イカ、イクラ、ウニ、サーモン



〈釧路館〉

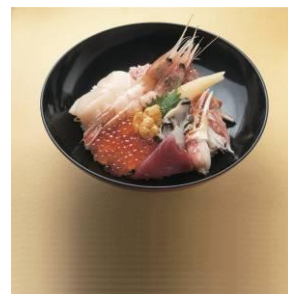
八彩輝きちらし

カニ、エビ、ホタテ、ホッキ、イクラ、ウニ、トビッコ、サーモン

■ 初出店！実演！函館朝市名物ぶっかけ海鮮丼

〈朝市食堂函館ぶっかけ〉豪華大名盛・・・2,376円

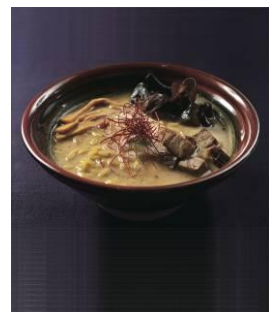
函館朝市内の水産販売会社直営の海鮮丼専門店。朝市どんぶり横丁内にて毎朝6時から威勢のいい掛け声とともに海鮮丼を提供しています。1日100杯限り



■ 初出店！狸小路名物「炎の味噌ラーメン」

〈札幌炎神〉炎の味噌ラーメン・・・800円、W辛味噌ラーメン・・・950円

札幌狸小路で連日地元および観光客でにぎわう人気店。特徴は炙りの際に業火のごとく立ち上がる炎。1,300℃の炎で仕上げたスープはとろーり芳醇。



■ 春の4大旬食材にスポット！

① 季節外れの白鮭「時不知（ときしらず）」

精巣・卵巣が未成熟のため、その分身肉に栄養が行き渡っている若い鮭。
鮭の中でも非常においしいとされる、旬の走りの時不知を限定でご提供。



② 初物北海道産アスパラ

ハウス・露地物とも、都内ではどこよりも先駆けて販売します。

③ オホーツクの流水明け毛ガニ

3月中旬～下旬にオホーツク海の流水が消える頃、解禁となる毛ガニ。
この時期の毛ガニは一年を通じてもっとも甘味があります。



④ 雪下ニンジン使用の甘味あふれるお漬物

越冬させたニンジン通常のものとは比べ糖度が高まります。そうした希少な
ニンジンを使用した、自然の甘味あふれる漬物を松坂屋オリジナルで製造・販売。

■ 初出店！専用農場で育った「北海道産カシス」

〈十勝Sweet'sベリーファーム〉

カシスロール・・・1,080円、ベリーベリースムージー・・・420円

「北海道カシス」をふんだんに使用した、目にも鮮やかなロールケーキが
初お目見え。ベリーの甘味と酸味が絶妙のスムージーも大人気。



■ 本州ではココだけ！松坂屋限定プレミアムスイーツ

〈小樽洋菓子舗ルタオ〉 クレームランヴェルセ ミルクティー・・・1,620円

〈ロイズコンフェクト〉 ガトーガナッシュ カフェ・・・1,296円

〈柳月〉 三方六 抹茶・・・756円



松坂屋上野店 PR広報

03-3832-1111(大代表)

宮川 ・ 野村