

初めての“デパ地下”進出！ 「大戸屋 おかず処」が西武池袋本店/そごう横浜店に期間限定出店！

この春、株式会社 大戸屋(代表取締役社長：蔵人賢樹)初のお惣菜小売業態「大戸屋 おかず処」がスタートいたします。

2021年2月24日(水)より、西武池袋本店、続いてそごう横浜店への期間限定出店が決定いたしました。おかず処限定の、厳選した出汁と国産野菜を使用したお惣菜が揃います。



身体も心も「ほっ」とする
出汁にこだわった日本素材の惣菜屋

国産野菜と
味噌・醤油・麹など
日本の素材にこだわって
お家では味わえない
職人の本格感

どこかホッとする
素朴な和惣菜が
日本の食卓を
彩ります



黒酢弁当

大戸屋NO.1の美味しさ！
玄米黒酢と黒糖に、
りんご酢で味を整えた
大戸屋オリジナルの
秘伝のたれです。



のり弁当

焼き鯖・国産鶏の塩麹焼きや
「手作り和食」を
豪華に詰め合わせた
「のり弁」です。



御膳

その日おすすめの手作り惣菜を
4種類詰め合わせた
日替わりのお好み弁当です。
出汁にこだわった
和惣菜弁当をお楽しみください。

和食の知恵・出汁を活かしたお惣菜

「大戸屋 おかず処」では、素材の味を引き出す出汁の力に着目。

和のお惣菜に最適な出汁を厳選し、
たどり着いたのは、鰹出汁、鶏出汁、昆布出汁、野菜出汁。

これらを、料理との相性を見極めて使い分けることで、
家庭ではなかなか再現できない、深みのある味わいを作りあげました。



お野菜たっぷりの筑前煮
(1パック約100g 税込400円)



国産鶏手羽先と大根の煮物
(1パック約100g 税込600円)



(上から時計回りに)
なすの煮びたし
(1パック約100g 税込400円)
甘辛きんぴらごぼう
(1パック約100g 税込400円)
かぼちゃのほっこり煮
(1パック約130g 税込400円)

大戸屋秘伝の「黒酢あん」

大戸屋の代名詞ともいえる「鶏と野菜の黒酢あん」。おかず処でも、この秘伝の黒酢あんを使ったメニューが登場します。



国産鶏の黒酢あん
(1パック約100g 税込600円)



三元豚といろいろ野菜の黒酢あん
(1パック約130g 税込600円)

発酵の力で素材を引き立てる「麴と味噌」

味噌や麴は、和食らしいほっとする味わいに欠かせない調味料。近年、おいしいだけでなく身体に優しいことにも注目が集まっています。この麴の力で素材の旨味を引き出したお惣菜を、お肉からお魚までバリエーション豊かにご用意しました。



国産鶏の醤油麴漬け焼き(1パック1枚 税込400円)



鯖の田舎味噌煮込み(1パック半身1切 税込400円)

おかず処限定のお弁当

おかず処のお惣菜を少しずつ、たくさん楽しめるお弁当をご用意。黒酢あんのおかずをメインにしたお弁当から、お弁当の新トレンド『のり弁』スタイルの幕の内、ちょっと贅沢な御膳弁当まで。大満足なボリュームながら、心も体もほっとする味わいをお家で楽しめます。



国産鶏の黒酢あん弁当、
三元豚の黒酢あん弁当、
スケソウダラの黒酢あん弁当
(各 税込800円)



海苔幕の内弁当(税込1,000円)



大戸屋御膳弁当(税込1,500円)

出店情報

- 期間 2021年2月24日(水)～2021年3月9日(火)
- 場所 西武池袋本店 西武食品館地下1階(南B11) おかず市場特設会場
東京都豊島区南池袋1-28-1

- 期間 2021年3月30日(火)～2021年4月12日(月)
- 場所 そごう横浜店 地下2階 食品売場 特設会場
神奈川県横浜市西区高島2-18-1

◆ 大戸屋ごはん処 ◆

毎日食べても健康で安心な「もうひとつの食卓」
2021年1月現在、国内に316店舗を展開しています。
詳しくは大戸屋ホームページをご覧ください。

○大戸屋ホームページ

<https://www.ootoya.com/>

○Facebook

<https://www.facebook.com/ootoya/>

○Instagram

<https://www.instagram.com/ootoya.jp/>

○Twitter

https://twitter.com/Ootoya_Gohan



【企業概要】

株式会社大戸屋

代表取締役社長 蔵人賢樹

本社：〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜4F

設立：1983年5月

事業内容：大戸屋ごはん処を中心とした飲食店チェーン



問い合わせ

株式会社大戸屋 (<https://www.ootoya.com/>)

神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜4F

担当：マーケティング部 笹川