

8月31日は、野菜の日！加熱野菜で残暑を乗り切ろう！

大丸東京店 加熱野菜特集

8月28日(水)～8月31日(土)／大丸東京店 地階ほっぺタウン

8月31日は野菜の日！野菜の日とは、1983年にとある団体の関係組合が、や(8)さ(3)い(1)の語呂合わせから野菜の日に制定しました。そこで大丸東京店ではこの1年に1度の野菜の日に合わせ、残暑を乗り切るために「加熱した野菜の惣菜・弁当」をご提案！加熱することによりカサが減り一度に量がたっぷり摂れることから、食欲の落ちる暑い夏にぴったり！素材の味を活かした野菜のグリルや、夏野菜の定番の茄子を使ったお惣菜など、オススメの加熱野菜グルメをご紹介します！



10種の野菜をグリル・ボイル・フライの調理法で仕上げた野菜の甘みが味わえる一品。〈西洋銀座〉10種野菜のグリル864円



人参、南瓜、さつまい芋、ズッキーニ、茄子、赤ピーマン、6種類の加熱野菜とメインに鮭専門店自慢のマグロカツが入ったヘルシーなお重。〈鈴富〉彩り野菜重972円



7種類の夏野菜を揚げて醤油ベースのドレッシングに浸し、味をしみこませました。食欲のない時にもおすすめなさっぱりした味わい。〈ゑびすDaikoku〉野菜の揚げ浸し(100g)411円



素材それぞれに合った温度で丁寧に焼き上げた野菜の旨み広がる味わい。野菜を大きめにカットし、じっくり加熱することで、野菜の甘みや旨みを引き出しました。〈RF1〉焼き野菜のサラダ旨塩仕立て(100g)394円



徳島県産人参のすりおろしと、白ワインビネガーで作ったこだわりのドレッシングでお召し上がりください。〈イーション〉ごろごろ野菜とチキンの15品目サラダ～徳島県産人参のすりおろしドレッシング～594円



お肉をおろしと一緒にさっぱり食べられるおかずメニュー。だしを効かせた醤油だれが、お肉の甘みと好相性。ほんのりわさびの香りがアクセント。〈いとほん〉豚しゃぶとなすのおろし醤油だれ(100g)486円



米八特製の黒酢でチキンと野菜を和えた1番人気の商品。〈おこわの米八〉米八特製黒酢のチキン野菜和え弁当999円



麴の多い江戸味噌を使用したそばろ味噌が揚げたナスと相性抜群です。〈佃浅〉茄子そばろ(100g)378円

取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)
宮川・古谷