

福があふれる 2月9日は初午の日 全14種 はつうま あふれる具材「初午いなり」フェア

2月5日(水)～2月11日(火) / 大丸東京店 地階 ほっペタウン

「初午」とは2月の最初の午の日で、稲荷神が降臨したとされる日。五穀豊穡や商売繁盛を祈願し、守り神の“狐”の好物である油揚げを使った「いなり寿司」を食べるようになったのが「初午いなり」です。今年は肉を使いたいなりや食べると福があふれるようなあふれる具材いなりが登場！恵方巻に次ぐ関西発の習慣「初午いなりフェア」開催します。



鮪、サーモン、イクラがたっぷり入ったあふれる海鮮いなり寿司。
〈つきじ鈴富〉初午宝石いなり(2個入) 868円



あふれるほどのカニといくら。オクラ、イカ、納豆のコラボいなり寿司。
〈知床鮪〉海鮮あふれ稲荷(2個入) 980円



かにのうまみを閉じ込めてあふれるばかりのイクラを使っています。
〈札幌かに家〉かにいなり(3個入り) 756円



えびをたっぷりのせた“おきつね海老焼売”です。
〈神楽坂 五〇番〉おきつね海老焼売(3個入) 648円



対馬産のとろける煮穴子を五目いなりに乗せました。自家製の揚げが自慢の一品。
〈平島〉煮穴子いなり(3個入) 680円



日山の割下で柔らかく煮込んだ牛肉をいなり寿司に。
〈日本橋 日山〉牛肉いなり(2個入) 540円
※2月5日(水)→9日(日)限定販売



ステーキとシャリの中のガリのさっぱりさと食感がアクセント。
〈味の梅ばち〉米沢牛入りいなり寿司(6個入) 1,500円※2月8日(土)・9日(日)の限定販売



香ばしい煎り胡麻をシャリにまぜた、専門店のいなり寿司です。
〈神田志乃多寿司〉初午いなり(5個入) 864円 ※各日限定数15



牛しぐれ、しば漬け、かやくめしのいなりにぎりセット。
〈米屋のおにぎり屋〉初午いなり(3個入) 500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