

シルバーウィークの“おうち時間” 充実を応援！ おうちで“ひとてま” 特集

9月18日（金）～27日（日）／大丸東京店 ほっペタウン

まもなくシルバーウィーク。行楽シーズンですが、外出自粛の傾向はまだ続きそうです。おうちでゆっくり過ごされるという方も多いのではないのでしょうか。大丸東京店ほっペタウンでは、アップルパイの手作りキットや、自宅で仕上げるサラダのセットなど、おうちで“ひとてま”をかけて楽しめる、お手軽アイテムをご用意しています。



※完成イメージ

〈マミーズ・アン・スリール〉

おうちでアップルパイ 中ホール 1,620円、大ホール 3,564円

■ご購入は大丸松坂屋オンラインショッピングにて ※送料別、冷凍

<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/foodbrand/mammiesansourire/>

人気の東京みやげを、おうちで手作り！

お取り寄せ商品

信州りんごをたっぷり使った、ほっペタウンでも人気のアップルパイの手作りキットがオンラインショッピングに初登場！ 具材は調理してお届けするためお店の味をおうちで再現することができます。一緒に作れる動画のご案内もあるので、初心者の方でも安心。余ったパイ生地アレンジできる、スティックパイのレシピもついてます！



※調理工程



※お届けセット
(パイ、カスタード、りんごが入っています)



ごま油で揚げたサクサク食感の皮と、皮にまぶした伊豆大島の焼き塩、餡のほどよい甘さが一体となった、中里のオリジナル最中です。食べる直前に自分で詰めるからいつでもできたての美味しさを楽しめる。〈駒込 中里〉揚最中 手作りセット1,400円／地階

餡を自分で詰めて、出来立てを味わって！



パリッとした風味の香ばしい皮に、粒よりの小豆を炊き上げた餡をお好みの量だけ詰めてお召し上がりいただけます。皮には国産のもち米を、餡子は北海道産十勝の小豆を使用〈福砂屋〉手作り 最中 8ヶ入810円／1階

サラダの手作りキット！



新鮮な素材をカット、下ごしらえしているのでとても簡単！ 約3分で華やかなサラダが完成する(RF1)の「作るを楽しむサラダ」シリーズ。購入の翌日まで日持ちするのも嬉しいポイント！ 全5種類を販売中。〈RF1〉秋素材と香ばしクルトンのシーザーサラダ 1パック 734円／地階

※完成イメージ

初心者にも嬉しい！あとは調理するだけ！



※調理例



材料は全てカット済み。卵や油など、簡単な材料を追加して、レシピ通りに調理するだけで、簡単にメインディッシュが完成！ 1番人気の「彩り野菜の黒酢酢豚」をはじめ、「ゴーヤチャンプルー」や「キャベツとあさりのスープ」など全5種類をご用意！ 〈フレッシュワン〉彩り野菜の黒酢酢豚、ゴーヤチャンプルー各880円、キャベツとあさりのスープ 680円／地階

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