

うつわとのマリアージュを楽しめる全25種類のアंकスイーツが大集合！

あんことうつわ

～あんこの美味しい季節に綺麗なうつわを合わせて上質な秋に～

8月31日(水)～9月27日(火)／松坂屋上野店 地下1階・1階ほっぺタウン



8/31(水)～9/27(火)、松坂屋上野店では全25種類のアंकスイーツと6種類のうつわを組み合わせご紹介する「あんことうつわ～あんこの美味しい季節に綺麗なうつわを合わせて上質な秋に～」を開催いたします。敬老の日やお彼岸など、9月は和菓子に注目が集まるタイミング。この時季にしか味わえない商品を含む全25種類のアंकスイーツを、盛り付けるだけで気分が上がるよううつわとともにご紹介いたします。

つぶあん

→もっちり焼皮に風味豊かな粒あん入り。
〈鶴屋吉信〉つばらつばら
(1個)194円／1階



←やわらかなもち米と風味豊かな小豆を使用。〈サザエ〉おはぎ
(1個)194円／地下1階



→パリッとしたうす皮生地に粒あんがぎゅっしり。
〈サザエ〉うす皮鯛焼き
(1尾)194円／地下1階



←もっちりとしていて歯切れの良いお団子にたっぷり粒あんをのせました。
〈サザエ〉蓮あんかけ団子
(1本)108円／地下1階



→食感をなめらかにした「つぶしあん」を使用。
〈木村家〉あんぱん 小倉
(1個)180円／地下1階



こしあん

←なめらかなこしあんとさらりとしたみつ、ほくほくのえんどう豆。
〈みはし〉あんみつ(1個)460円／1階



→やわらかな生地にこし餡を包んだ、〈両口屋是清〉一番人気。
〈両口屋是清〉よも山(1個)129円／1階



←梅をかたどった白色の皮にこし餡を詰めました。
〈とらや〉最中・御代の春 白
(1個)237円／1階



→浅草の的場製餡所の餡を使用したあんブレッド。
〈金谷ホテルベーカリー〉下町あんブレッド(1本)691円／地下1階



←きざみ栗入りの芋あんとかしあんをしっとりとした生地で包みました。
〈宗家 源吉兆庵〉織部錦
(1個)194円／1階



うつわ/6階

→黒土で味わい深く、どっしりとした存在感と優しい色合い。
〈吉祥寺菊屋〉黒土化粧しのぎ皿
(5.0皿・1枚)1,320円



←暖かく柔らかな風合いが菓子を引き立てます。〈リアルキッチン〉榛沢宏(美濃)／赤絵立花銘々皿
(1枚)3,080円
→和菓子を盛るのにちょうど良いサイズ。〈share with Kurihara harumi〉みずき トレー 中(1枚)1,320円



特設ページ→ https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/_ankotoutsuwa.html

※価格は全て税込です。

取材に関するお問い合わせ先 大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 田中・宮川・藤井