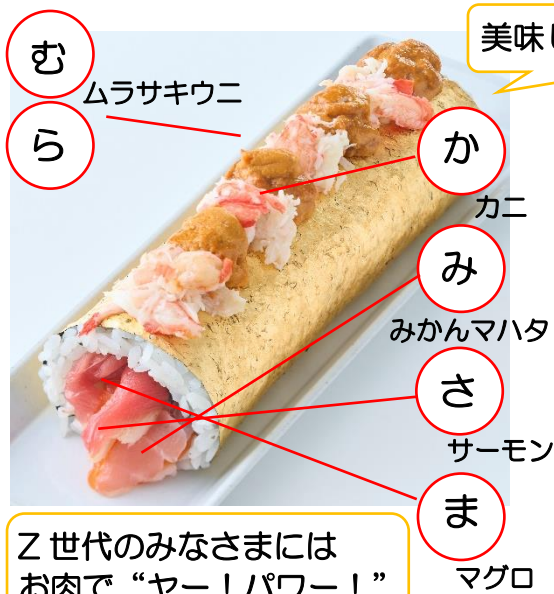


三冠王に、むらかみさま、ブラボー！巻など約100種 2023恵方巻コレクション

1月11日（水）～2月3日（金） / 大丸東京店 地階ほっぺタウン
予約：1月11日（水）10時～30日（月）10時（WEB 事前決済）

コロナ禍にあっても食のイベントは好調で、節分の日には毎年「恵方巻」を購入される方で大変な賑わいをみせており、2022年売上は前年の+約12%増でした。久々に行動制限がない見込みの2023年の節分。現在、入店客数も増加し、食品売場の売上は前年+約30%増で推移しており、恵方巻については、今年はずいぶん、コロナ前の売上を超える予想です。大丸東京店では、2022年の流行語や印象深い出来事などをモチーフにして、趣向を凝らした恵方巻など約100種を取りそろえております。 ※限定数は変更になる場合があります。 ※価格は税込みです。

スペシャル恵方巻は流行語のオンパレード！！



美味しさホームラン級！

←〈中島水産〉

むら・か・み・さ・ま

恵方巻 13,800円

※2/3(金): 限定10本

※WEB 予約: 限定10本

海鮮のなかでも特に人気の16種類、「海鮮16強」がこの1本に。なんと海苔はサッカーボール柄！食べれば感動があふれ出す、ブラボー！な味わいです。(16種類の具材: 本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、ずわいがに、サーモン、イカ、まだい、かんぱち、いくら醤油漬、とびっこ、車エビ、赤エビ、蒸しエビ、とらふぐ、穴子、ホタテ、ウニ)

〈中島水産〉

ブラボー!! 海鮮16強巻

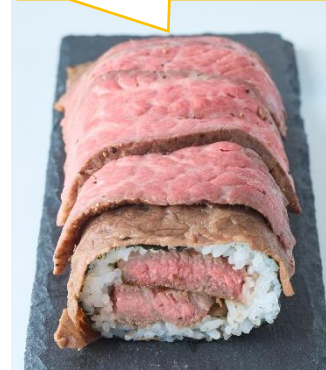
9,799円

※2/3(金): 限定10本

※WEB 予約: 限定10本

↑「ブラボー!!」の文字入りバージョンもあります。

Z世代のみなさまにはお肉で「ヤー！パワー！」



↑もう肉しか見えない。サーロインステーキを巻いた海苔巻きを、牛モモ肉で巻き、さらにローストビーフをトッピング。牛肉の3コンボで、ヤー！パワー！〈日本橋 日山〉ステ〜キな、ヤー！パワー！肉巻恵方巻16,200円

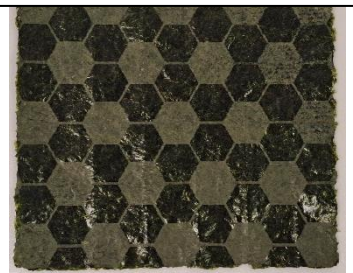
※2/3(金): 限定10本 ※WEB 予約: 限定10本

2022年の流行語にあやかって、ムラサキウニ、カニ(ズワイガニ、毛ガニ)、みかんマハタ、サーモン、まぐろ(本まぐろの中トロ・赤身)を使いました。金箔で巻いた姿はもはや神々しくもある、縁起のよい1本です。ホームラン級の美味しさをご堪能あれ！

サッカーボール柄海苔&16強
ブラボー！！巻



サッカーボール柄の海苔



←スタミナバージョンの肉恵方巻もご用意！〈日本橋 日山〉

ヤー！パワー！スタミナ巻3,240円

※2/3(金): 限定10本

※WEB 予約: 限定10本



三冠王巻

“3つ”の具材やメニューにこだわった「三冠王巻」。3大人気メニューのセットや、1本で3つの贅沢具材を楽しめる恵方巻など、趣向を凝らしたシヨップ自慢の恵方巻が登場。

米沢牛3種類が1本に！



ローストビーフ入り！



大トロ・中トロ・赤身



山形県のブランド牛でトップに君臨する米沢牛の3種の具材を1本に。食べ進めると、ピリ辛焼肉→すき焼き→ステーキが順番に現れ、肉の旨味が口いっぱいに広がります。〈味の梅ばち〉米沢牛恵方三冠王巻1本 2,376円 ※2/2(木)：限定20本、2/3(金)：限定50本 ※WEB予約：限定30本

シヨップの3大人気メニューをそれぞれアレンジ。大丸東京店人気NO.1惣菜の「ローストビーフのパヴェ仕立て」、シャリアピンチキン、ローストビーフの3種を使用。3本の色彩にもこだわりました。〈ポール・ボキューズ デリ〉アン・ドウ・トロワ！ポール・ボキューズ ルーロー 三冠王恵方巻セット 2,980円 ※2/3(金)：限定40セット ※WEB予約：限定10セット

インドマグロの赤身、中トロ、大トロ。3種類が一度に堪能できる贅沢な一品。〈知床鮪〉マグロの三冠王巻き 2,800円 ※2/2(木)限定10本、2/3(金)限定50本 ※WEB予約：限定10本

変わり種

トルティーヤ



トルティーヤを使った、サラダ感覚でお召し上がりいただける恵方巻き。タコスソースでどうぞ。〈RF1〉トルティーヤのサラダ恵方巻き972円 ※2/3(金)：限定16パック ※WEB予約：限定10パック

ワンハンド オムライス



たいめいけん名物のオムライスが、片手で食べられるワンハンドメニューに。ふわふわの玉子で、黒毛和牛のローストビーフ、クリームチーズを巻きました。〈たいめいけん〉恵方巻ワンハンドオムライス ローストビーフ 972円 ※2/3(金)：限定15本 ※WEB予約：限定15本

このほかにも、ぞくぞく登場！！

前年700本売れた！



恵方巻で毎年人気NO.1のメニューがこちら！穴子、エビ、厚焼き玉子、高野豆腐など、14種類の具材を巻いた、インパクト大の太巻きです。〈平島〉具だくさん大名巻 1,980円 ※2/2(木)・3(金) ※WEB予約：限定20本

本場関西の行列店が初登場！



兵庫県の播磨エリアで地元の素材を活かして作られる巻き寿司。極太きゅうり、玉子焼き、椎茸、干びょう、高野豆腐の5種類の具材を巻いて一本一本丁寧に手作り。パッケージに巻いたスタッフの名前が入っているのも面白い。〈マイスター工房八千代〉天船(あまふね)巻きずし 1,200円 ※1/25(水)~2/7(火)

1本で2種類の味ハイブリッド巻



こちらは米沢牛

もう片方はうなぎ！

鹿児島県産うなぎと米沢牛ステーキを半分ずつ入れて巻いた豪華なハイブリッド巻です。〈味の梅ばち〉米沢牛ハイブリッド豪華巻1本 3,000円 ※2/2(木)：限定20本、2/3(金)：限定50本 ※WEB予約：限定10本

豪華な肉恵方巻&海鮮巻など他にも多数ございます。ぜひホームページ(約50点掲載)もご覧ください！
大丸東京店恵方巻2023ホームページ <https://www.daimaru.co.jp/tokyo/ehomaki/> ※1/5(木)公開

取材に関するお問い合わせ先／首都圏 PR 広報 dmaa243@jfr.co.jp

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

藤井 宮川