

一つ星シェフ公認のデパ地下惣菜はコレ！

惣菜ランキングTOP5発表

4月17日(月)~/大丸東京店 食品ほっぺタウン 地階



ミシュラン一つ星を13年連続で獲得した、赤坂「アマラントス」オーナーシェフの宮崎慎太郎さんに、大丸東京店の総菜のお店約50店舗の中から10ショップの各ショップ人気ナンバーワン総菜を試食していただきました。味・コスパ・見た目・ワザの視点からランキングベスト5を決定！今買うべきデパ地下惣菜ベスト5をシェフのコメントとともに発表します。

さすがお店人気ナンバー1の商品！こっくりとした脂が甘みを感じます。しょうゆベースの秘伝タレを惜みなく塗ってオーブンで丁寧に3回に分けて焼いていることで味が染みて尚且つやわらかい！

まずローストビーフなのにブロックの形状に驚き！牛一頭から2~3kgしか取れない希少部位トモサンカクを使用。表面を焼き上げて真空調理製法でじっくりと加熱することで、ジューシーで柔らかく肉の旨味が最大限に出ています。

1位



〈あびす Daikoku〉メロの照り焼き(100g)864円

2位



〈ポール・ポキューズ デリ〉希少部位トモサンカクの贅沢
しっとりローストビーフ パヴェ仕立て(100g)999円

ローストして旨みを引き出したみつせ鶏と熟成パルミジャーノ・レッジャーノソースとの相性が抜群！フレッシュバジルを使用した香の強いハーブソースも◎！

普通のお惣菜なのにこのクオリティ！ピーマンと鷹の爪が良いアクセントになっています。茄子を素揚げして、佃浅オリジナルの秘伝の出汁醤油で味付けされた夕飯の一品におすすめ商品。

やわらかいのに肉のうまみがしっかりしている！新食感の牛たん。牛たんを長時間煮込み、醤油ベースでやわらかな口当たり仕上がっています。

3位



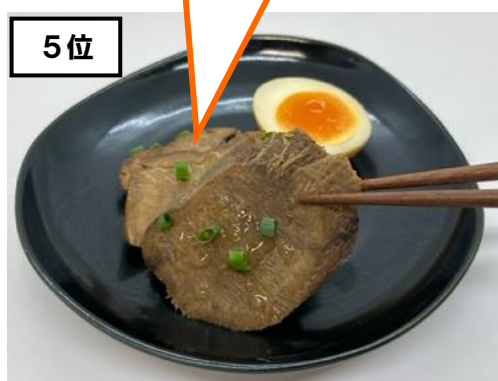
〈RF1〉アボカドとハーブチキンのグリーンサラダ(100g)475円

4位



〈おかず本舗 佃浅〉茄子の煮浸し(100g)453円

5位



〈牛たん かねざき〉やわらか牛たん(1パック)463円

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川)

TEL 03-3212-8011(大代表)