

大丸 VS 松坂屋 秋の1万円極み弁当対決

11月8日(水)~11月28日(火)

投票期間:11月8日(水)~19日(日)、結果発表:11月22日(水)~28日(火)

大丸東京店・松坂屋上野店 地階食品ほっぺタウン

11月は秋の行楽のベストシーズン、旬を迎える食材も増え、各社、年に一番お弁当の開発に力が入るタイミングです。そこで大丸東京店と松坂屋上野店では、各店それぞれ「肉」と「魚」の2大カテゴリで税込1万円の「極み弁当」を開発し販売、お客様から肉・魚それぞれのカテゴリでどちらの店の「極み弁当」が食べてみたいか投票いただきます。肉、魚それぞれどちらの店の「極み弁当」が勝つのか!?

大丸東京店 肉



〈日本橋 日山〉日本橋人形町で日本の和牛文化を築き続けてきた精肉店、日山。希少価値の高いシャトーブリアンや東京 X 豚のロース肉など人気の高いお肉6種類を贅沢に盛り合わせました。

壱の重:国産黒毛和牛シャトーブリアン(100g)、国産黒毛和牛サーロインステーキ(100g)、国産牛しぐれ煮の重:国産黒毛和牛すき焼き(60g)、東京 X 豚ローストポーク(100g)、岩手県産いわい鶏 ももチキンステーキ(150g)

大丸東京店 魚



〈つじじ鈴富〉まぐろの卸問屋の本領発揮!まぐろ専門店だからこそ実現した天然まぐろ尽くしの三段重です。「にぎり」はもちろん「ちらし」、そして揚げ物まで、まぐろを味わい尽くせます。

壱の重:天然本鮪にぎり(天然本鮪の赤身、中トロ、大トロ、大トロ炙り、鉄火巻)、弐の重:天然鮪 惣菜盛り合わせ(トロ天巻、鮪メンチカツ、鮪竜田揚、鮪からあげ)、参の重:天然鮪 海鮮ちらし(天然鮪(赤身、中トロ)、穴子、子持昆布、白身魚、いくら、玉子)

松坂屋上野店 肉



〈肉の匠いとう〉創業昭和3年伊藤ハム直営精肉店。肉の匠いとうが選び抜いた素材を使用した「肉の匠 十段重」を特別に限定販売いたします。

壱の重:松阪牛サーロインステーキ、弐の重:焼肉重 ミスジ、参の重:焼肉重 イチボ、四の重:国産和牛のブルコギ重、五の重:黒毛和牛肉 100%ハンバーグ、六の重:東京 X とんかつ、七の重:黒豚ロース 焼きしゃぶ風、八の重:イペリコ豚カルビ重、九の重:比内地鶏使用焼鳥重、十の重:阿波尾鶏 唐揚げ(弐・参・四・八・九のお重にはごはんが入っております。)

※お渡し日の3日前まで、店頭でのご予約に限り。各日5食限り。

松坂屋上野店 魚



〈北辰鮪〉毛がにやズワイガニ、うに、いくらなど豪華な海鮮具材を使用した、鮮魚専門店ならではの三段海鮮重です。

壱の重:毛がに、ズワイガニ脚肉、弐の重:ズワイガニ・まぐろ・うに・いくら握り寿司、参の重:カニちらし寿司とばらちらし寿司

※お渡し日の3日前まで、店頭でのご予約に限り。各日3食限り。

投票概要大丸東京店、松坂屋上野店それぞれの惣菜・弁当売場にて1レシート税込500円以上お買いあげの大丸松坂屋カード会員様・大丸松坂屋ポイントカード会員様、大丸・松坂屋アプリ会員様(いずれも本登録・会員登録がお済みの方)に抽選券を1枚お渡しし、肉部門・魚部門のそれぞれ食べたい!と思うお弁当を記載のうえ、投票BOXに投函頂きます。投票いただいた方の中から抽選で各店5名様に、大丸松坂屋商品券1万円分をプレゼント!

【取材に関するお問い合わせ先】

大丸東京店・松坂屋上野店 PR 広報

TEL 03-3212-8011(大代表) 宮川・榎本