

旬のフルーツをまるっと包んだ進化系クレープが初登場！

松坂屋上野店 最旬グルメ

2023年11月29日(水)～12月5日(火)

松坂屋上野店 地下1階・1階 ほっペタウンイベントスペース



松坂屋上野店の食品フロア ほっペタウンでは、週替わりで人気ショップをイベント展開中。11/29(水)からは旬のフルーツをまるっと包んだ手包みクレープのお店〈crepe TUTUMU〉が初登場。また北海道産のお肉を中心とした惣菜店〈廣大〉の「牛すじ煮込み」が期間限定で登場！松坂屋上野店の最旬グルメ6ブランドをご紹介します。

初出店



旬のフルーツをまるっと包んだクレープ専門店

厳選素材を使い、一つ一つ丁寧に手包みしたクレープです。米粉入りオリジナル生地は、時間が経っても「ふわふわ」で「もちっ」とした食感を味わうことができます。

〈crepe TUTUMU〉包みクレープ (各種・1個)420円から

／1階 和洋菓子イベントスペース



北海道のお肉をしっかりと煮込んだ牛すじ煮込み

北海道小樽市の道産のお肉を中心とした惣菜店〈廣大〉。北海道のお肉をじっくりと煮込んで作った上質な牛すじ煮込みです。

〈廣大〉

牛すじ煮込み(100g)864円／地下1階 ほっペタウン催事場

→ほんのり塩味がきいた滑らかなこし餡に、ふんわりやわらかなスポンジが絶妙に調和。懐かしいけど新しい平成生まれのシベリアです。

〈巢鴨 とげぬき福寿庵〉

シベリアロール

(1本)2,376円

／1階 お江戸新町イベントスペース



→上質なすり身を使った鈴廣のおでん種に玉子など人気の具を詰合せた、お鍋でそのまま温めて本格おでんが楽しめるセットです。

〈鈴廣かまぼこ〉

「鈴廣かまぼこのおでん」板さんおまかせ(1食)950円

／地下1階 地下鉄連絡口イベントスペース



←とちの実独特の香ばしさ、お餅の柔らかさを大切にしたふわっと食感、甘さを抑えた餡ととちの実が相性抜群。シンプルで昔ながらの素朴なとちもちです。

〈山形鶴岡大福城〉

とちもち(1個)220円

／1階 和洋菓子イベントスペース



←自然の恵みで育ったまぐろを使用した握り・巻き物ともボリュームが魅力のまぐろ寿司。

〈勘太屋〉まぐろ寿司

(1食)2,160円

／地下1階 ほっペタウン催事場

【ほっペタウンイベント情報】 https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/230102_11831.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) 島田・田中・宮川・榎本