

2014年 大丸松坂屋百貨店のおせち

『100% made in Japan』おせち

店頭承り期間 松坂屋上野店 10月9日(水)~12月23日(月・祝)
大丸東京店 10月16日(水)~12月23日(月・祝)

食材全てを国産にこだわったおせち 大丸・松坂屋×料理マスタース



「料理マスタース」とは、農林水産省が日本の素晴らしい食・食材・食文化の発展に貢献している料理人を顕彰する制度です。山形県「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフ、岩手県「ロレオール」の伊藤勝康シェフのお二方がおせちを1段ずつ監修しました。奥田シェフは山形で獲れた小鯛やイクラ、三陸のムール貝や帆立を使ってイタリアン風に、伊東シェフは岩手県のブランド肉「ほろほろ鳥」や秋刀魚、しめ鯖など地元の食材を使ってフレンチ風に仕上げました。すべて日本の食材で作ったこだわりのおせちです。

和・洋 税込26,250円(4人用)

日本の料理界を牽引するシェフ監修のおせち



陳健太郎氏、吉岡英尋氏、松嶋啓介氏の次世代シェフのおせち
和洋中 税込26,250円(4人用)



中村孝明氏、落合務氏、陳健一氏 日本の三巨匠のおせち
和洋中 税込31,500円(4人用)



イケメン料理家 有坂翔太氏監修おもてなしおせち
和洋 税込21,000円(3人用)

松坂屋上野店では、本館6階催事場に「おせち承り会場」ができ、サンプル100点を展示いたします。上記4点のおせちは事前にお申し込みいただけたら、試食取材も可能です！

取材に関するお問い合わせ先
大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL03-3820-7110 FAX03-5646-7114

佐藤公美 080 3558 1150 kumi.sato@jfr.co.jp 宮川香織 080-3815-5292 kaori.miyakawa@jfr.co.jp