

里井真由美さん監修～リッチディナーのすすめ～

夜パン×デパデリ 最強ペア10選

5月28日(水)～/大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

【特設ページ】<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/topics/yorupan-depadeli.html>

「朝食」のイメージが強い「パン」、お米の価格高騰もあり、夕食にも食べていただきたいと、大丸東京店にある5店舗のベーカリーで約200種類以上販売されているパンの中から、夕食にオススメなお食事パンを10種セレクト、「夜パン」と名づけました。そしてそれぞれのパンにベストマッチするデパ地下のお惣菜「デパデリ」をフードコーディネーター里井真由美さんがセレクト。洋風デリだけでなく、和風デリも登場！そんな意外な組み合わせも合わせてご紹介します。



フードコーディネーター

里井真由美さん

16の食の資格を持ち、テレビやWebなどメディア出演多数。日本全国のデパ地下グルメスイーツやお取り寄せにも詳しく、特にスイーツは年間7,000種以上食べる食生活。

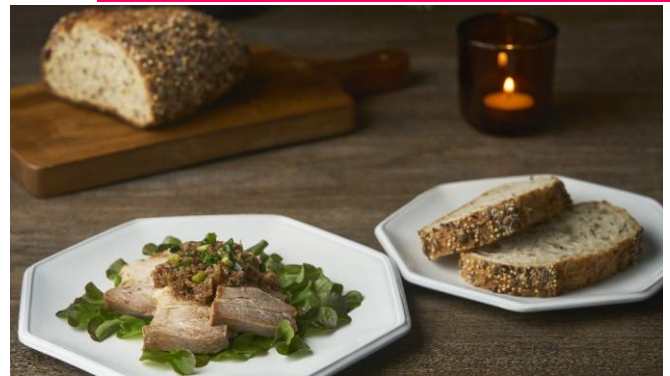


〈PAUL〉滴 SHIZUKU 1/2サイズ 367円

+

〈牛たん かねざき〉やわらか牛たん 1パック500円

もっちりとした食感の多過水パン「滴」には、やわらかさの中にもタンらしい主張がある「やわらか牛たん」などシチュエーションがよく合います。ゆで卵とも相性がぴったり！



〈PAUL〉パン・グレーネ 1/2サイズ 475円

+

〈あびす Daikoku〉豚のあぶり焼き 100gあたり 540円

シードとシリアルがはいった素朴な食事パン「パン・グレーネ」には豚のあぶり焼きなどและเทคโนโลยีのお惣菜をあえて合わせてみて。

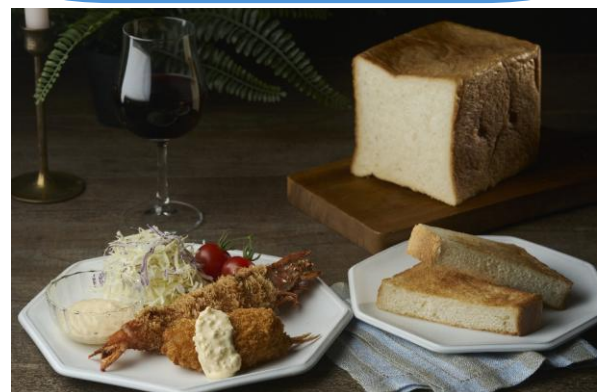


〈銀座 木村家〉ツナロール 1個320円

+

〈RF1〉アボカドとハーブチキンのサラダプレート
1パック1,620円

それだけでもしっかり「夜パン」してくれるツナロールには熟成パルミジャーノ・レッジャーノソースがからむサラダでよりリッチに。



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉熟成 湯種食パン 1.5斤464円

+

〈たいめいけん〉有頭エビフライ 1尾730円、
カニ爪付きクリームコロッケ 1個378円

湯種を使用してじっくり焼き上げたもっちり感覚、朝パンの代名詞でもある食パンを一気に「夜パン」に変身！かりっとトーストしたらデパ地下ならではのリッチなフライとあわせて技あり！タルタルソースを添えても。



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉生ブール 1個388円
+
〈いとはん〉アボカドと沖縄島豆腐の和さらだ 柚子胡椒風味
100gあたり496円

水分を極限まで含ませた多加水パンにはいとはん
定番、柚子胡椒風味の和さらだがよく合います！



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉プチ ミッシュ 1個194円
+
〈RF1〉ワインと愉しむ アンティパストセット 1パック1,289円

ちょうどいい食べきりサイズのフランスパンはスライスし
て、5種類のおつまみをオンしながら食べて「夜パン」に。



〈メゾンカイザー〉イチジクのパン 1個349円
+
〈たまひで からっ鳥〉サイコロチキンカツ 1串320円
+
〈チーズ・オン ザ テーブル〉プチベルトー 1個1,836円

「夜パン」にぴったり、ドライフルーツのパンにはふわ
ふわの激押しチキンカツを。ウオッシュチーズも添え
れば、バランス完璧です。赤ワインを合わせて。



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉ゴータチーズフランス 1個950円
+

〈ポール・ボキューズ 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あたり 1,166円

ポール・ボキューズベーカリー一番人気のゴータチーズフ
ランスには、やはり、ポール・ボキューズの一番人気デリ、
ローストビーフパヴェ仕立てで贅沢に！



〈メゾンカイザー〉チャバタグランデ 1個479円
+

〈西洋銀座〉黒毛和牛のビーフシチュー 1食993円

夜パンの王道、ソースと合わせてその実力を発揮す
るチャバタには、赤ワインをたっぷり使って3日間かけ
て仕上げる深みのあるソースのビーフシチューを。



〈ドンク〉コーンパン 1個91円

+
〈おかず本舗 佃浅〉鶏の照焼き 1枚561円

スイートコーン入り食事パンには、照焼きチキン
を合わせて、和洋折衷感でベストマッチ。

【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 050-1782-0000(大代表)