

海の恵み、海藻を毎日の食卓に

シーベジタブル

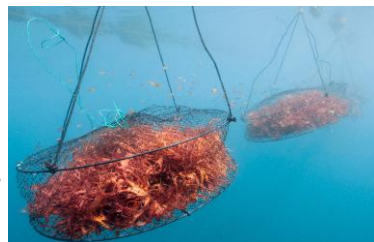
海藻フードフェア

2025年8月6日(水)~8月19日(火)

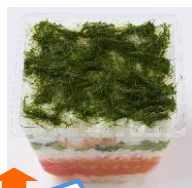
大丸東京店 地階食品ほっぺタウン・12階レストランフロア・各階喫茶

【特設ページ】<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/topics/seavegetable.html> 7月30日公開予定

この度、大丸東京店では、サステナブルな食文化の普及を目的に、全国各地で環境負荷の少ない海藻の栽培に取り組んできたスタートアップ企業「合同会社シーベジタブル」と連携した「海藻～シーベジタブル～フードフェア」を開催します。料理人が工夫を凝らして調理した独創的で新感覚な海藻フードを約20種類ご紹介。この機会に海の恵み海藻～シーベジタブル～をご賞味ください。



弁当・惣菜/地階食品ほっぺタウン

通常のオールスター
プリティミルフィーユ豪華な具材の下にはすじ
青のりを敷き詰めました

うに、かに、いくらなど人気のネタを詰め込んだ海鮮ミルフィーユにすじ青のりを加えてより風味豊かな味わいに。〈創作鮭処タキモト〉すじ青のり香るオールスタープリティミルフィーユ1,895円※各日予定数20



日山の割下で柔らかく煮込んだ牛肉とすじ青のりのコラボ。〈日本橋 日山〉牛煮込み丼~すじ青のりのせ~ 1,080円※各日予定数5



ずわい蟹と絹豆腐を鶏ガラスープや鶏油を使った優しい味付けにしました。すじ青のりの香りとコクのある旨みをお楽しみください。〈銀座アスター〉蟹と豆腐の煮込み すじ青のり風味(1パック350g)1,404円※各日予定数、平日5、土・日・祝8



すじ青のりを混ぜ込んだシャリで天然鰯赤身、スズキ昆布締め、イカ3種を握りました。夏に爽快感をどうぞ。〈つきじ鈴富〉夏にぎり1,350円



鰯に香り高いすじ青のりとワサビの風味が合わさり最高の一品に仕上がりました。〈知床鮭〉大人の磯サバ握り1,110円※各日予定数20



北海道北見のソウルフードとして知られている目玉焼き丼「目井」。KINTANのお肉と食べる「焼肉目井」を考案。すじ青のりの風味をアクセントに、生姜が効いたタレが絡んでやみつき間違いなし! 〈KINTAN〉焼肉目井890円※各日予定数10



すじ青のりをかけたごはん、うなぎや天ぷらなどの組み合わせが楽しめる期間限定弁当です。〈神田明神下みやび〉涼華(大丸)1,350円



青のりとシラスの磯の風味を味わえる一品です。〈カンナムキンパNEO〉青のりとしらすのチヂミ(1パック)929円※各日予定数10



タラモサラダに青のりを入れて人気のチキン竜田とペアサンドにしました。〈メルヘン〉青のりタラモと和風チキン竜田のペア475円※各日予定数12



すじ青のり入りの塩にぎりです。〈米屋のおにぎり屋〉すじ青のり250円



旬のハモにすじ青のりを入れ磯辺揚げにしました。〈魚道楽〉ハモの磯辺揚げ(1個)194円※各日予定数20



京都の夏にはかかせない鰻を、香り高いすじ青のりを使用し、磯辺揚げにしました。〈美濃吉〉鰻の磯辺揚げ720円



松露の玉子焼きの中に青のりを入れて焼き上げました。期間限定のコラボ商品です。〈おとまつ つきち松露〉すじ青のりの玉子焼540円※各日予定数10

レストラン/12階・喫茶/各階



銀座アスターで人気のスープかけごはんに海の幸をトッピングしました。〈銀座アスター〉海の幸スープかけごはん2,200円/12階



サクサクの衣をまとったプリプリの小海老に磯の香りの青のりを混ぜました。〈永坂更科〉青のり入り小海老天ざる2,700円/12階



香り豊かなすじ青のりを使い、旨みを引き立てた上品なお碗です。下記メニューの中の一品としてご提供致します。〈八坂圓堂〉【ランチ】京懐石「鴨川」9,900円、【ディナー】京懐石「北山」15,400円、天ぷら会席「清水」15,400円/12階



磯の香り豊かなすじ青のりを使用した冷製パスタです。〈イノダコーヒ〉すじ青のりと魚介の冷製パスタ1,700円/8階



抹茶の渋みと青のりの香りが、旬のメロンと調和したタルトです。〈デリスカフェ〉青のり香る抹茶ムースとメロンタルト(1カット)990円/テイクアウト(1カット)972円/6階

シーベジタブル即売会/地階 鈴廣前特設売場



すじ青のりは「香りの王様」とも呼ばれるくらい香りがよい海藻です。素材そのままの原藻(すじ状)でお届け、豊かな香りと食感をしっかり楽しめます。シーベジタブルのすじ青のり(原藻)10g1,620円



すじ青のり豊かな香りはそのまま、使いやすい粉末タイプです。シーベジタブルのすじ青のり(粉末)15g810円



あつばアオサは、山菜のようなほろ苦さとしつかりとした厚みもち、濃いめのお出汁や乳製品との相性がよく、料理に深みを加える食材として注目されています。そのまま干した あつばアオサ7g500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 050-1782-0000(大代表)