

9/2は世界ココナッツデー！約20種のココナッツグルメが大集結 フィリピンココナッツフェア

2025年8月27日(水)～9月9日(火)

大丸東京店 12階レストランフロア・各階喫茶・地階食品ほっぺタウン

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

9月2日は世界ココナッツデー。大丸東京店では、8月27日(水)～9月9日(火)の期間、自然の恵みが詰まった“ココナッツ”の魅力を味わい尽くす『フィリピンココナッツフェア』を初開催いたします。世界有数のココナッツ生産国・フィリピンの豊かな食文化に触れる機会として、各レストラン・喫茶ではココナッツを使った限定メニューをご用意。また、地階明治屋前特設売場(9月2日(火)まで開催)では、ココナッツオイルやココナッツシュガー、ドライココナッツ製品などの本格フィリピン産ココナッツ製品の販売会も実施いたします。美味しさはもちろん、美容や健康にうれしい“スーパーフード”として、世界中で注目されるココナッツの奥深い魅力を体感ください。

レストラン・喫茶メニュー

8月27日(水)～9月9日(火) / 12階レストランフロア・各階喫茶



大丸東京店限定

チョコレート生地にココナッツをトッピング。濃厚なチョコレートの味とトロピカルフルーツを添えてパッションはちみつソースをかけてお楽しみください。〈京橋千足屋フルーツパーラー〉ココナッツチョコワッフル パッションはちみつソース添え3,300円/3階



大丸東京店限定

ココナッツとバナナの甘味にエスプレッソの苦味がベストマッチ。〈ブルディガラカフェ〉エスプレッソ風味のココナッツバナナフレンチトースト1,580円/5階



大丸東京店限定

焼きたてサクふわワッフルに荒く刻んだココナッツ、ほんのり甘く香ります。〈カフェ英國屋〉ココナッツワッフル単品1,400円、ドリンクセット1,950円/7階



大丸東京店限定

南国気分を味わうマンゴーとココナッツの贅沢トースト。〈イノダコーヒ〉マンゴーとココナッツのトロピカルフレンチトースト1,200円/8階



大丸東京店限定

着色料・香料に頼らず、素材そのままの味わいを追求。本物のココナッツでつくる自然派ピニャコラーダ。〈B.C.T〉ピュア・ピニャコラーダ(トロピカルカクテル)1,760円/12階※販売予定数40杯



ココナッツと抹茶をドッキングさせた、ひんやり”和トロピカル”なご褒美パフェ。〈茶寮 都路里〉京 COCO パフェ2,000円/10階



大丸東京店限定

オレンジとベリーをあしらった上品に仕上げたババロア。〈リコロ〉ココナッツのババロア1,200円/12階



大丸東京店限定

人気のアイスクリーム盛合せにココナッツアイスも加えて期間限定でご提供します。〈つばめグリル〉アイスクリーム4種盛合せ550円/12階



白玉のもちもちとした食感がトロピカルフルーツとココナッツミルクのまろやかさと好相性。和とアジアンのマッチングをお楽しみください。〈馳走三昧〉
苺とトロピカルフルーツのココナッツ白玉
ビュッフェメニュー/12階



大人気のココナッツアイスにこの期間限定のマンゴーソースをかけました。〈銀座アスター〉
ココナッツアイスクリーム マン
ゴーソース880円/12階



大丸東京店限定

濃厚な甘みのココナッツミルクに醤油や生姜の和の食材をミックスしたオリジナルソースをお楽しみください。
〈まい泉〉茶美豚とんかつ膳 ~オリ
ジナルココナッツソース~2,280円/

ココナッツ製品販売会

8月27日(水)~9月2日(火)/地階 明治屋前特設売場



希少価値の高い、産地直送のフィリピン産ヤングココナッツです。繊維質も柔らかいので、普通の家庭用包丁でも切れます。そのまま飲むだけではなく、珈琲や紅茶とも相性が抜群!ジュースやお酒で割っても、スムージーの素としても使えます。また、新鮮なココナッツならではの柔らかい果肉も美味しく召し上がれます。フィリピン産丸ごとココナッツ1玉 1,380円



オーガニック認定を取得しているココナッツジャムです。オーガニックフレッシュココナッツミルクと低GI値のオーガニックココナッツシロップだけで作っておりますが、味が濃厚でとても満足度が高いジャムとなります。ケソンズベスト オーガニックココナッツジャム小(224g)1個695円、大(330g)1個980円



ココナッツの花蜜をそのまま煮詰めたココナッツシュガーはミネラルが豊富です。カルシウム・カリウム・マグネシウム・鉄・リン・亜鉛など体に必要なミネラルがたくさん含まれています。ケソンズベスト オーガニックココナッツシュガー 1袋(500g)1,200円



ココナッツ花蜜で作られたバルサミコです。フルーティーで豊かな香りのココナッツバルサミコはドリンクにも、サラダにも肉料理にも相性の良い調味料です。ケソンズベスト オーガニックバルサミコ 1本(150ml)580円



ココナッツの花蜜を丁寧に発酵して作られた無添加のヴィネガーです。まろやかで上品な味わいがどんなお料理にも合います。

ケソンズベスト
オーガニック
ココナッツヴィネ
ガー1本
(150ml)
380円



USDA、エコサート、有機JASに全て認定された良質なバージンココナッツオイルです。ココナッツオイルは熱に強いので、そのまま摂取するのももちろん、お料理にも大変使い勝手が良いです。ケソンズベスト オーガニックエキストラバージンココナッツオイル 1本(250ml)1,100円



100%ココナッツ由来の原料で作られたグルテンフリーのお醤油です。ほんのりとした自然の甘みがあり、たまり醤油のような使い方がおすすめです。ケソンズベスト オーガニックココナッツ醤油 1本(150ml)590円



ココナッツ花蜜だけで作られた低GIのシロップです。コクのあるクセのない味わいで、甘さもしつかりあります。ケソンズベスト オーガニックココナッツシロップ 1本(250ml)950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)

