

五番目の季節に食べたい秋食材のさっぱり新グルメ “五季そうさま”フェア初開催

2025年9月17日(水)～9月30日(火)/大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

厳しい残暑が続く、秋の訪れは遅いと言われている今年の9月。大丸東京店では、9月17日(水)から9月30日(火)の期間、秋の旬の食材を使いつつ、暑いときにさっぱりと食べられるこの時期ならではのグルメ16点を販売する“五季そうさま”フェアを初開催いたします。“五季そうさま”とは“長引く夏”を新たな「五番目の季節＝まだなつ」と名付け、この季節を新たな食を通じて楽しみながら快適に過ごせるようにと味の素(株)が今年発足させたプロジェクトです。大丸東京店は「五季そうさまプロジェクト」に参加し、秋食材のさっぱり新グルメで、新しい季節の訪れを盛り上げます。



香ばしく焼いた舞茸とエリンギのおいしさをシンプルに愉しめます。〈いとはん〉舞茸・エリンギと蓮根のおろし和え(100gあたり)475円



レンズ豆、もち麦、クスクスなどをマーマレードで味付けし、秋らしくさつまいもと栗を合わせました。〈ポール・ボキューズ デリ〉さつまいもと栗のタブレマーマレード仕立て(1個)540円



サンマ、いくら、かに、ネギトロ、甘えびなどを盛り付けた見た目にも美しい初秋の海の宝石箱。〈創作鮨処タキモト〉新秋味プリティミルフィーユ1,695円



鶏もも肉、アスパラ、パプリカ、カシューナッツをさっぱりとした味付けで仕上げました。〈銀座アスター〉鶏肉とカシューナッツの香り炒め1,188円



旬の無花果の上品な甘みと北海道産生ハムが好相性。〈RF1〉北海道産生ハムと無花果の華やぎサラダ(100gあたり)648円



秋刀魚と青じそ広島菜を混ぜたサッパリおにぎり〈米屋のおにぎり屋〉青じそ広島菜(さんま)(1個)340円



旬のサバとサーモンにさっぱりとカイワレのにぎりを添えました。〈知床鮨〉秋の味覚にぎり1,490円



手作りの煮穴子丼。実山椒でサッパリしあげました。〈つきじ鈴富 すし富〉穴子山椒煮丼2,500円



プリプリの海老と烏賊に椎茸、舞茸、しめじが入った秋らしい味わいの季節限定商品です。〈金子半之助〉秋のかき揚げ弁当一きのこ三味1,500円



夏と秋の間の暑い時期を新たに五番目の季節「まだなつ」と名付け、食を通じて新しい季節を快適に過ごすために今年3月に味の素(株)が立ち上げたプロジェクト。

【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)