

秋の味覚をもっとおいしく。偏愛店長が選ぶ“秋ごはんの名脇役”調味料も初特集

『おうちで楽しむ秋ごはん』



2026年9月9日(水)→9月23日(水・祝)/松坂屋上野店 地下1階ほっぺタウン

松坂屋上野店では 9/9(水)から 9/23(水・祝)まで、「おうちで楽しむ秋ごはん」特集を開催します。期間中は、秋の味覚を存分に味わえるお弁当やお惣菜を取りそろえるほか、今回初めて、調味料をこよなく愛するグロサリー売場店長おすすめの“秋ごはんの名脇役”となる調味料を特集します。さんまやきのこ、さつまいもなど旬の食材が豊富に並ぶ一方で、日々の献立がマンネリ化しやすいこの季節。「この調味料があるから、この料理を作りたくなる」と思わせる個性派調味料に注目し、秋の味覚との意外な組み合わせをご提案。いつもの食卓をひと工夫でワンランクアップさせる、秋ならではのおいしい楽しみ方をご紹介します。

実りの季節を味わう 秋のごちそう弁当



〈北辰鰯〉秋の海鮮親子
弁当 (1食) 1,580 円



〈eashion(イーション)〉
秋満載！豆腐バーグ御膳
～紅鮭ますいくらごはん～
(1食) 1,190 円



〈梅の花〉豆腐しゅうまい
弁当(きのこご飯)秋
(1食) 1,252 円



〈日本料理 なた万〉季節御
膳「秋のおとずれ」(1食)
1,998 円 ※10/15(木)まで



〈まつおか〉まいたけご飯二
段弁当 (1食) 1,398 円
※各日 30 食限り



〈有職〉小さな秋のばら散
し (1食) 1,620 円



〈たごさく〉国産きのこ栗
おこわ (200g) 690 円



〈新潟ゆのたに心亭〉さんま
ごはん (1個) 320 円

食卓に秋を運ぶおかず



〈魚味撰〉さんま塩焼き
(1尾) 756 円
※なくなり次第終了



〈佃浅〉揚げナス×コク旨
肉みそ (100g) 496 円
※各日 10 パック限り



〈RF1〉帆立と揚げ舞茸の
サラダ ポン酢バターソース
(100g) 844 円



〈銀座アスター〉秋のきのこ
と海老のビーフン (1食)
1,296 円

グロサリー売場の“偏愛店長”がオススメ！「調味料で楽しむ秋」／地下 1 階グロサリー売場

献立のマンネリ化が悩みになりがちな秋。そんな中、グロサリー売場の“調味料偏愛店長”が選んだ、「この調味料があるから、この料理を作りたい」と思わせる個性派調味料に注目。生たまねぎドレッシングや白トリュフ香る粒マスタードなど、秋食材との意外な組み合わせでより楽しむことのできる“秋ごはんの名脇役”をご紹介します。

料理をより引き立てる！

(左) 日東産業 鰹節ドレッシング (1 本) 486 円

鰹節の豊かな香りと旨味で、いつもの料理を引き立てる和風ドレッシング。

【おすすめの食材・料理】焼きなす・ほうれん草のおひたし・里芋の煮ころがし



(中央) 長池昆布 ぽん酢 (1 本) 972 円

柑橘の香りと昆布の旨味が際立つ、まろやかな味わいのぽん酢。

【おすすめの食材・料理】松茸の土瓶蒸し・湯豆腐・秋鮭のホイル焼き

(右) 創味 聖護院かぶらのもみじおろしぽん酢 (1 本) 852 円

聖護院かぶらの甘さと柚子香る、だしの旨味豊かなぽん酢。【おすすめの食材・料理】秋刀魚の塩焼き・湯葉刺し・揚げ出し豆腐

具材感マシマシ！

(左) 加越食品 おろしだれ (1 本) 734 円

粗めの太根おろしをたっぷり使用した、食感と爽やかな後味が特長の“食べるたれ”。

【おすすめの食材・料理】きのことハンバーグ・秋鮭のムニエル・厚揚げ



(中央) やすもと醤油 くんせいナッツドレッシング (1 本) 486 円

燻製ナッツの豊かな香りとカリッとした食感を楽しめるドレッシング。

【おすすめの食材・料理】カマンベールチーズ・さつまいものサラダ・焼れんこん

(右) アジア食品 生たまねぎドレッシング (1 本) 702 円

生たまねぎのシャキシャキ食感と甘みが楽しめるフレッシュなドレッシング。【おすすめの食材・料理】秋鮭のカルパッチョ・柿と生ハムのサラダ・蒸しブロッコリー

いつもと違う！を味わえる

(左) ゴールデンマスタード ゴールド (1 本) 1,814 円

白トリュフの香りと粒の食感が広がる、贅沢な味わいの粒マスタード。

【おすすめの食材・料理】ローストビーフ・たまごサンド・ソーセージ



(中央) 桃華楽堂 百鬼ドレッシング (1 本) 864 円

「20 回振るのも味のうち」。スパイスの豊かな香りが料理を引き立てる個性派ドレッシング。

【おすすめの食材・料理】ローストポーク・かぼちゃのサラダ・蒸し鶏

(右) ミモナ 金のほりにし (1 本) 1,589 円

白トリュフの芳醇な香りとスパイスの旨味が楽しめる、素材を引き立てる万能スパイス。【おすすめの食材・料理】焼しいたけ・きのこのパスタ・フライドポテト

【特設ページ】 https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/260909_aki_gohan.html

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏 PR 広報
TEL 050-1782-1000 (大代表) 田中・宮原