

とろふわ 関東風 VS ぱりふわ 関西風 初！東西食べ比べうなぎ弁当発売

7月20日(水)～30日(土) 大丸東京店 地階 ほっペタウン

7月30日の土用の丑の日に向けて、大丸東京店では昨年より5種増やした約35種の丑の日関連商品を販売します。今年は初めて関東風と関西風の食べ比べ弁当を販売します。関東ではうなぎを背開きにして白焼きした後、蒸して再び焼くためふわっと柔らかいのが特徴。それに対して、関西では腹から開いて蒸さずに焼くため脂の乗ったぱりとした香ばしさを楽しめます。その両方を一度に味わうことができるお弁当を販売、そのほかハイブリッドタイプの合体弁当も10種類以上取り揃えます。



〈中島水産〉うなぎ東西食べ比べ重 3,800円
関東風は蒸し、焼きの工程から3年熟成醤油を使用したタレで。関西風は慶応3年創業、大阪「魚伊」のうなぎを備長炭で焼く“地焼き”で伝統の味を。



〈知床鮭〉西と東のうなぎ食べ比べ 2,980円
背開きと腹開きを食べ比べ！うなぎとシャリの間に粉山椒を敷き、風味を引き立てました！
7/30限定

合体・新タイプ弁当も全13種！

新！
うなぎ
と海鮮



〈創作鮭処 タキモト〉
国産うなぎと海鮮ミルフィーユ2,484円
7/20～7/30限定

かにと
合体！



〈札幌かに家〉うなぎとかにのわっぱ1,350円 7/27～30限定

米沢牛と
合体！



〈味の梅ばち〉米沢ステーキと鹿
児島産うなぎ弁当2,160円

黒毛和
牛と合
体！



〈柿安ダイニング〉黒毛和牛牛めし
& 国産うなぎ重 1,580円

2種の
食べ比
べ



〈おかず本舗佃浅〉二種の味わい
うなぎめし重 2,484円 7/29・
30

和牛フ
ルコギ
と合体



〈カンナムキンパ〉国産うなぎと和
牛フルコギのキンパ ハーフ&ハ
ーフ 1,500円 7/24～30

取材に関するお問い合わせ先 ※販売期間にかかわらずご取材時には見本品をご用意します。

大丸東京店 PR 広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

榎本・宮川・佐藤