

ひとあし早く、春気分。“梅”メニュー全9種！ 初開催「ほっぺタウン梅まつり」

2月15日(水)～28日(火)

松坂屋上野店 地下1階 ほっぺタウン、各階 喫茶・レストラン



梅の名所として知られる「湯島天満宮」では、2月8日(水)～3月8日(水)に「第60回 梅まつり」が開催されます。湯島天満宮から程近い松坂屋上野店では、その開催にあわせ、湯島天満宮ご用命の紀州南高梅専門店〈熊平の梅〉の梅商品を使ったオリジナルメニューを開発！ひとあし早く、春の訪れを感じられる梅メニュー、全9種類が勢ぞろいいたします！

春らしい、梅メニュー全9種類登場！

湯島天満宮ご用命の紀州南高梅専門店

〈熊平の梅〉の商品がメニューに使用されています！



期間限定ショップ〈熊平の梅〉
※2/22(水)～28(火)

(左から)まろやか梅酢 熊平の秘伝のしずく 490円、
紀州珍味梅肉ごま 560円、
紀州南高梅産 うす塩味梅(はちみつ入り)お徳用
500g 1,500円※各日限定30 /地下1階



秘伝のしずく／梅肉ごま使用

真鯛の押し寿司、梅とじ巻き、
梅じそ手まりが入ったセット。
真鯛と大葉は秘伝のしずくに
漬け、シャリに梅肉ごまをまぶ
しました。〈北辰鮭〉梅づくし
880円／地下1階



うす塩味梅使用

梅干で煮た脂ののった鰯は、
さっぱりとした風味で骨までや
わらかく食べられます。
〈美濃吉〉鰯の梅煮 410円
／地下1階 ※22日(水)まで



うす塩味梅使用

しっとり仕上げた鶏ささみ肉
に歯ごたえの良い胡瓜を合
わせ、爽やかな梅衣をまと
わせました。
〈佃浅〉鶏ささみと叩き胡瓜
の梅しそ和え 100g
421円／地下1階



うす塩味梅使用

梅干の甘酸っぱさと三つ葉
の香りがほどよく合わさった
出し巻き玉子。
〈太郎〉梅と三つ葉のだし巻
き玉子 1本 1,080円
／地下1階



うす塩味梅使用／梅肉ごま使用

お寿司に梅ふりかけ、玉子豆腐
のうえに梅肉をのせました。
〈お好みダイニング カトレヤ〉
梅御膳 1,944円
／7階



うす塩味梅使用

クリームチーズと梅の酸
味が食欲を誘うピザトースト。
〈喫茶 トリコロール〉
梅ピザトーストセット
1,000円／4階

取材に関するお問い合わせ先/松坂屋上野店

TEL 03-3832-1111(大代表)

広報担当:藤井・宮川