

気分の沈みがちな梅雨に**ばいばい**梅梅！
すっぱ旨い梅フード特集

6月1日(木)~/大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

「梅雨」と「梅」には深い関係が。「梅の実が育つ雨」で梅の雨「ばいう」、「梅の実に露がいつぱい」というところから「つゆ」とも呼ぶようになったという説もあります。また、疲れのたまりやすい季節でもあり、疲労の原因となる乳酸に効果的な「クエン酸」を含む「梅」はこの時期にぴったりです。そんな背景もあり、梅を使った商品が約30種(※弁当、惣菜、梅干を除く)販売されます。その一部をご紹介します！



大粒で芳醇な香りの城州白梅を自家梅蔵で寝かせ、熟成した梅エキスを寒天でとどめました。

〈叶匠壽庵〉標野(1個)151円/1階



全国の梅の名産地から選りすぐった青梅を、瑞々しく風味豊かな甘納糖に仕上げました。

〈銀座鈴屋〉梅甘納糖594円/1階



甘酸っぱく上品に仕上げた梅の甘露煮と北海小豆のつぶ餡をパイ生地で包み、しっとり焼きました。

〈叶匠壽庵〉葉守280円/1階



梅紫蘇風味がさっぱりと爽やかでほんのりと梅の香りが後を引き、程よい塩加減の豆菓子です。

〈麻布十番 豆源〉梅落花324円/地階



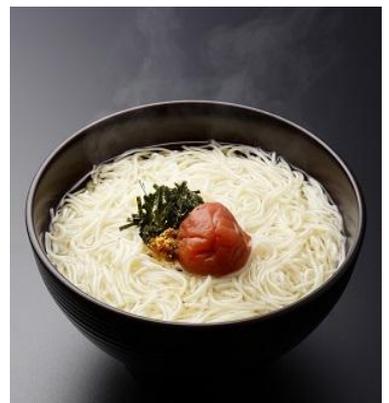
厳選した肉厚のひじきと歯ごたえのよい梅の実を使用し、独自の製法で仕上げた、爽やかな風味の一品です。

〈明治屋〉梅の実ひじき648円/地階



和歌山紀州産の南高梅を使用。酸味と塩味をバランスよく仕上げ、香り高い上質な海苔との味わいは格別です。

〈山本海苔店〉おつまみ海苔うめの味648円/地階



美濃吉自慢の出汁を使用。お湯をかけるだけで簡単に老舗の味になる、梅雨の季節にもってこいの一品です。

〈美濃吉〉梅にゆめん648円/地階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤・宮川・菊田