

関東最速梅雨明けで猛暑到来？！ 今年の夏は“うなぎ”で乗り切ろう！ 土用の丑“うなパラ”フェア！



7月11日(水)～20日(金)

松坂屋上野店 地下1階 食品フロア ほっぺタウン

7月20日(金)は土用の丑の日。暑い夏を乗り切るためにスタミナたっぷりの鰻の蒲焼を食べるとよいとされています。松坂屋上野店では、定番の鰻蒲焼やうな重のほか、弁当や惣菜など、約50種類をご用意。恵方巻やバレンタインなど、食のイベント市場が活況のなか、メニュー数は昨年の2割程度増やし、また関東最早の梅雨明けで猛暑が予想されていることもあり、本年の土用の丑関連の売上は前年の2割増を見込んでいます。さらに、19日(木)・20日(金)は従業員がお面と法被を着用して売場を盛り上げます！！



ふっくらと蒸し上げた国産鰻に秘伝のタレを絡めた自慢の味。

〈銀座鳴門〉

うなぎ蒲焼き 3,888円

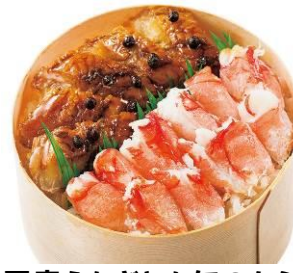


ふんわりと焼き上げた国産鰻と自慢のだし巻玉子を詰合せたお弁当です。

〈さいき家〉鰻だし巻弁当

1,944円

※7/18(水)～24(火)



国産うなぎとかにのちらし寿司。食材ごとに風味をアレンジした2種類の寿司飯を使用。

〈札幌かに家〉鰻とかにのわっぱ寿司 1,600円

※7/11(水)～20(金)



ふっくら身の厚い鹿児島産うなぎの蒲焼きに、梅の花の湯葉と実山椒を炊いた上品な湯葉煮をあわせうな重です。

〈梅の花〉梅の花 うな重

1,393円 ※7/19(木)・20(金)



鰻と胡瓜を、京都・千鳥酢を使った土佐酢で和えうざく。さっぱりした風味で食欲が進みます。

〈美濃吉〉涼味うざく 100g

972円 ※7/20(金)のみ



太郎一番人気の、醤油ベースの甘い玉子焼きの中に鰻を巻きました。玉子の甘みとうなぎの香ばしさがマッチします。

〈太郎〉鰻玉厚焼き ハーフ

972円、1本1,782円

※7/19(木)・20(金)



高知県産のうなぎの食感と、ごぼうの歯ごたえが相性のよいおこわです。

〈たごさく〉

うなぎおこわ200g

849円

※7/11(水)～20(金)



口どけさっくり！うなぎ型のチョコドーナツ。

〈アルサスローレン〉

ちょこっとうなぎ 194円

※7/20(金)

取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川