

猛暑とうなぎの切っても切れない関係・・・！？

# 2018年8月1日(水)は二の丑！

7月27日(金)～8月1日(水) 大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

「土用」は立秋前の18日間を指し、昔の暦では日にちを十二支で数えていたため、「土用の丑の日」とは「土用期間に訪れる丑の日」を意味します。今年はその「土用の丑の日」が2回あり、その2回目・二の丑は8月1日(水)です。今年梅雨明けが早く猛暑日が続いているため、うなぎを食いたい！というお客様の需要が例年以上にあり、7月20日(金)の丑の日フェアは大好評で、7月のうなぎ関連の売上は対前年+7%。まだまだ猛暑が続く中、お客様の声にお応えし、二の丑のうなぎ特集を実施します！



うなぎの捌き、蒸し、焼きをすべて店内厨房で実施！出来立ての美味しさを味わえます。甘さ控えめの秘伝タレを使った名品は、年間1万食以上を販売する自慢の味です。



12階レストラン〈伊勢定〉ではお昼どき、夕方と連日行列が！



脂がのったうなぎに甘すぎないタレを合わせた、食材の持ち味が際立つ一品。

〈おかず本舗 佃浅〉  
うなぎの蒲焼1,842円  
※8/1のみ販売

〈日本橋 伊勢定〉鰻弁当

(大)4,428円、(中)3,888円、(小)3,348円

※写真は(中)

## うなぎ+αで楽しめる贅沢弁当もご用意！



うなぎの蒲焼きと甘辛の焼肉を一度に味わえるスタミナ満点のお弁当。〈柿安ダイニング〉焼肉と鹿児島県産うなぎのスタミナ重1,500円 ※8/1のみ販売 ※販売商品は鰻が一切れ増になります。



うなぎと穴子をダブルで堪能できる一口サイズの握りセット。〈平島〉一口うなぎと穴子980円 ※8/3まで販売



食材にあわせて寿司飯の風味をアレンジ。〈札幌かに家〉鰻とかにのわっぱ寿司1,600円 ※8/1まで販売



おこわ専門店がうなぎを使って仕上げた自慢のおいしさ。〈おこわ米八〉鰻おこわ(1人前200g)756円 ※8/10まで販売

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)

山下・石井