

こんな食べ方、知らなかった！2度美味しい！
看板メニューのアレンジ法をショップ店長が伝授！

初企画「アレンジメニューフェア」

9月12日(水)～25日(火)

松坂屋上野店 地下1階・1階 食品フロア ほっぺタウン



食品フロアの人気メニュー、そのまま食べても、もちろん美味しいのですが・・・実は、こんな食べ方もあった！ひと手間を加えて、新たな美味しさを提案する「アレンジメニューフェア」を松坂屋上野店ほっぺタウンで初開催！！商品のことを知り尽くしたショップ店長だからこそ、ユニークなアレンジ方法がいろいろ。店頭では、30ショップ以上がアレンジ方法をPOPでご紹介いたします！ご家庭で実践して、いつもとは違う新しい味わいを楽しんでみては？！

〈深川伊勢屋〉焼団子を
肉巻き焼団子にアレンジ！



× 豚肉

焼団子 1本 130円/1階

“あまから”な焼団子に豚肉を巻いてお好みで塩コショウをまぶして焼きます。豚肉に焼き色がついたらできあがり。

〈竹隆庵岡埜〉こごめ大福を
ミルク大福しるこにアレンジ！



× 牛乳

こごめ大福(よもぎ) 1個 260円/1階

こごめ大福を牛乳に浸してレンジで温めてほぐすと、クリーミーなおしるこ風に。

〈黒船〉黒船カステラを
フレンチトーストにアレンジ！



× 卵&牛乳

黒船カステラ 1本 1,296円/1階

卵・牛乳・砂糖をよく混ぜたらお好みの大きさにカットしたカステラを浸します。熱したフライパンにバターを入れて、カステラの両面に焼き色がついたら完成。

〈ポール・ボキューズ〉ポテトサラダを
揚げ春巻にアレンジ！



ポール・ボキューズ ポテトサラダ(きたあかり使用) 100g 324円/地下1階

〈両口屋是清〉千なりを
ホットケーキ風にアレンジ！



千なり 1個 156円/1階
バターを載せて、レンジでチン！

※店頭ではアレンジ商品の展示および販売はしておりません。POPでのアレンジ方法のご紹介のみとなります。

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