

キラキラ！目からも涼しげな“涼フーズ”って？

大丸東京店 今おすすめのフルフルジュレ7選

6月5日(水)~7月2日(火)/大丸東京店 地階 ほっぺタウン

これからジメジメとした蒸し暑い梅雨がやってきます。食欲も落ちやすくなる季節に大丸東京店ほっぺタウンでは、見た目涼やかさっぱりと美味しい“ジュレ”を使ったお惣菜をご紹介します。出汁やドレッシング、調味料にゼラチンを加え、キラキラと透明感のあるトロツとした“ジュレ”に。ひんやり冷たいお惣菜に合わせれば一層涼しげ華やかにする“ジュレ”仕立ての“涼フーズ”はこれからの季節注目です！

魚介出汁のジュレ！



魚介だしをきかせたジュレと具材がよく絡んだ夏のおでん。〈鈴鹿〉冷やしおでんセット(さっぱり鯛だし×1・コクうま煮干醤油×1)1,252円

ドレッシングジュレ！



まろやかなレモン酢&ペッパー風味のジュレをあわせました。〈ポール・ボキューズ デリ〉ジュレ仕立て(海老・アボカド)(1個)513円

柚子ジュレ！

ひんやりと甘いトマトを丸ごと！爽やかな柚子が香るジュレ仕立てでどうぞ。〈銀座若菜〉トマトの柚子ジュレ(1個)540円



トマトの出汁ジュレ！



湯むきし、丁寧に仕上げ凝縮したドライトマトが特徴の冷製パスタ。〈西洋銀座〉自家製ドライトマトのカッペリーニ(1食)864円

めんつゆジュレ！



出汁の効いたジュレ状のつゆ。温玉を絡めてさっぱりと！〈なだ万厨房〉素麺温玉寄せ(1食)540円

和風出汁ジュレ！



和風だしの効いたジュレともずくの相性バツグン！〈RF1〉ジュレで味わう沖縄もずくと野菜のサラダ(1食)388円

オマール海老の出汁ジュレ！



ジュレとカリフラワーのピューレがとてもなめらか！〈西洋銀座〉オマール海老のコンソメジュレとカリフラワーのヴァルーテ(1個)788円

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)

石井 宮川