

暑い夏にデパ地下の揚げ物が売れる理由とは？ 大丸東京店 フライドフードフェア

7月31日(火)～9月3日(火)／大丸東京店 地階ほっぺタウン

実は揚げ物惣菜は夏こそ一番売れるんです！夏は熱した油が室温を上げるため敬遠され、出来合いの惣菜を購入される方が増えるといわれており、大丸東京店でも、夏は揚げ物の売り上げが平均月の10%も上がるというデータも。さらに室温調整するエアコンの使用もひかえられ、間接的には地球環境に優しいというESG視点も。そこで大丸東京店では、夏におすすめの揚げ物を300種以上ご用意した「フライドフードフェア」を開催！ご家庭では調理の難しい、はもに大葉と梅肉を合わせたフライやオリジナルスパイスを使用したちょっと辛いタイ風唐揚げなど、デパ地下ならではのおすすめ揚げ物をご紹介します！

夏にぴったりのスパ
イシーから揚げ！
箸がとまらない！



オリジナルブレンドスパイスを使用した、ちょっと辛いタイ風に仕上げました。〈からっ鳥〉スパイシータイ(100g)410円

ふわふわなはも
の身に、大葉と梅肉
がたまらない！



旬のはもに大葉と梅肉を合わせてさっぱりとしたフライに。夏におすすめな一品です！〈富惣〉はもの梅肉フライ(1個)216円



銀座アスター伝統の揚げ物。厳選したカニ爪を贅沢に海老のすり身と共に。〈銀座アスター〉蟹の爪の広東風揚げ物(1本)864円



甘みのあるマヨソースが海老とよく合う看板商品を夏バージョンで。〈柿安ダイニング〉大海老マヨ～シトラスの香り～(100g)780円



数ある種類の中から好きな一盛を。〈銀座天一〉天ぶら盛合せ1, 134円



鶏の唐揚げにピリ辛コウマだれを絡めました。〈大雲〉ヤンニャムチキン(1パック)648円



絶妙な火加減で焼きあげたビーフカツを手軽にお召し上がりいただけます。〈西洋銀座〉牛フィレ肉のカツサンド1, 350円



北海道産の馬鈴薯にスイートコーンを使用した甘みのあるコロケです。〈ポール・ボキューズデリ〉季節のコロケ(北海道スイートコーン(1個)189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)
浅海・宮川