

辛さ金メダル級はどれ？スパイシー和菓子を食べ比べ！ 辛ウマ和菓子選手権 ベスト8発表！

8月31日（月）まで／大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

辛いものがより一層美味しく感じられる夏。辛い&スパイシーな和菓子が豊富に揃う大丸東京店ほっぺタウンでは菓子担当バイヤーが食べ比べて辛さを審査！入賞を果たしたベスト8を発表します！



醤油味の草加煎餅に一味唐辛子を使った、見るからに辛そうな煎餅。口の中に広がった辛さがしばらく。〈浅くさ中村屋 花の辻〉草加煎餅(辛子)5枚入 378円/地階



手延しで作った大粒柿の種と千葉県産ピーナツをミックス。後から広がる辛さはやみつきに。おつまみにも◎。〈王様堂 本店〉手延し柿ピー 100g 648円/1階



ごぼうの風味がしっかり香る、ピリッと辛いきんぴらごぼうのおこしです。〈神楽菓寮〉きんぴらごぼうおこし 4個入 388円/地階



細いあられにしっかりと醤油味をつけ、ふんだんに海苔をまぶしました。一味唐辛子がアクセントに。お茶漬けに入れるのもおすすめ。〈赤坂柿山〉松葉 15g入 151円/1階



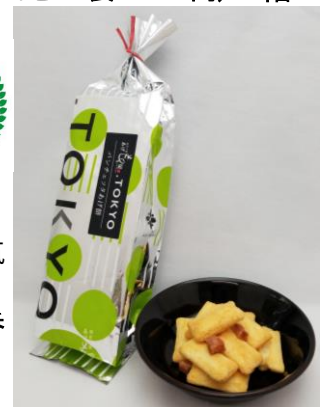
醤油味のそら豆に黒胡椒のスパイス一さがマッチ。〈豆源〉黒胡椒ピーズ 135g 324円/地階



黒胡椒をしっかりと効かせたかりんと。レモンサワーがおすすめです。〈麻布かりんと〉ブラックペッパーかりんと 1袋 464円/1階



マヨネーズの甘さの後に七味の辛さほんのり口の中に広がります。〈麻布かりんと〉七味マヨネーズかりんと 1袋 464円/1階



ポークのkokとしっかりとした塩気が特徴。ドライベーコン入り。ビールによく合います。〈麻布十番あげもち屋〉パンチエッタあげ餅 1袋 442円/1階

取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)
藤井・宮川