

おでんの季節到来！ おでん解体調査結果発表

12月17日(木)～ 大丸東京店 地階ほっペタウン

寒くなると恋しくなるおでん。例年は「おでん屋さん」で食べていた人も今年は「おうちおでん」を召し上がることが多くなるのでは？大丸デパ地下にはなんと12種類のおでんがあり、すべて湯煎かレンジで温めるだけで簡単に召し上がれるのも嬉しい限り。そして種類が多ければ気になる、どんな具がいくつかはいつているのか？おでんを徹底的に解体調査しました。おでん選びの参考にどうぞ。



【関東風/大根・さつま揚げ・ちくわ・ごぼう巻き・たまご・こんにゃく・こんぶ、7種】(2人前) 〈味の浜藤〉東京おでん(800g)864円



【大根・厚揚げ・こんにゃく・たまご・鶏だんご・がんも・ごぼう天・7種】〈美濃吉〉美濃吉のおでん(580g)993円



【関東風/ごぼう巻き・大根・すじ鉾・揚げかまぼこ・玉子・こんにゃく・昆布、7種】〈鈴廣〉板さんおまかせ907円



【海老しんじょう・結びこんにゃく・ちくわ・大根・たまご・5種】〈いとほん〉海老しんじょう入りあったかおでん648円



【関東風/たまご、大根、結び昆布、こんにゃく、ちくわ、ごぼう巻き、鶏つくね、さつまあげ、8種】(520g)〈丸善〉小鍋仕込おでん 410円/明治屋



【海老真丈・魚真丈・大根・玉子・昆布・ごぼう巻き・結び白滝・こんにゃく、8種】(1,000g)〈なだ万〉おでん 1,080円



【関東風/たまご・大根・こんにゃく・ごぼう巻き・さつま揚げ・ちくわ・昆布、7種】(430g)〈ダイラ〉関東だき573円/明治屋

取材に関するお問い合わせ先/首都圏 PR 広報

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

宮川 ・ 藤井