

おうちで消費するちょっと贅沢・ご自愛需要

“食の贅卓”特集

3月31日(水)～4月20日(火)／大丸東京店

昨年末、例年に対して売上が+30%で大好評だった「おせち」。一昨年の3倍予約が入った「恵方巻」、そして「ひなまつりのちらし寿司」「花見弁当」。おうちで楽しむ食のイベントは軒並み一昨年の基準もしくはそれ以上の売上までになってきています。例えばお弁当のお客様一人当たりのお買い上げ金額は1,570円(2019.3.1～2020.2.28)から1,700円(2020.3.1～2021.2.28)に。そんな中で皆様にご好評いただいているおうちで楽しむいつもより「ちょっと贅沢」な食品を一挙ご紹介します。

究極の贅沢中華まん！



1個 300gというジャンボサイズ。フカヒレ、ホタテ貝柱、海老、金華ハム、上質の豚肉、椎茸など、たっぷりの具材。〈聘珍楼〉聘珍極上饅頭 1,360円/地階

2倍の牛たん！

大丸従業員人気ランキング1位の厚切り牛たんステーキ弁当の牛たんが2倍量の夢のお弁当。〈牛たん かねざき〉夢の厚切りぎゅうぎゅうたん弁当 3,500円/地階



海鮮10種！



カニ・エビ・イクラ・ホタテ・数の子・シャケフレーク・高菜・たらこ・サーモン・キクラゲ佃煮の10種類の具で海鮮尽くし！〈タキモト〉贅沢ミルフィーユ 1,728円/地階

究極のカツサンド！



絶品ヒレ肉



絶妙な火加減で焼き上げた柔らかい牛フィレ肉にソースをしみ込ませたサンドイッチです。〈西洋銀座〉牛フィレ肉のカツサンド 1,350円

焼肉の銘店の味が自宅で楽しめる贅沢な逸品。〈叙々苑〉ヒレ弁当 5,300円/地階

うなぎの銘店のお弁当は昨年の土用丑の日からは一番大奇異(大)を購入する人が増えました。〈伊勢定〉鰻弁当(大) 4,428円/地階



牛肉のひつまぶし

まずはそのままごはんのにのせて、次にお茶漬けにして2通りで楽しめる銘店の味わいです。〈浅草今半〉黒毛和牛浅草今半牛肉ひつまぶし 1,296円/地階

3種たべくらべ



マグロ中卸が選んだ赤身・中トロ、大トロが楽しめます。〈すし富〉天然インドマグロ腹 3,000円/地階 ※盛り付けはイメージで

みんな大好きエビフライの豪華版。〈まい泉〉大きなエビフライ(1本) 577円/地階



大判エビフライ

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)

宮川 藤井

京都老舗の
コーヒー



モカベースの深炒りブレンドと香り豊かなさっぱりブレンド。〈イノダコーヒー〉アラビアの真珠・コロンビアのエメラルド(各 400g)5,000 円/8 階

出汁醤油の
パイオニア



本格醸造醤油に厳選素材の一番だしをブレンドした風味ゆたかな出汁醤油のパイオニア。〈鎌田醤油〉だし醤油(500ml) 604 円/地階明治屋

化学調味料不
用！本来のポン酢



自然のおいしさを出すため、すべての果汁(柚子・ゆこう・すだち)をちゃんぽん。それに自然の出汁をたっぷり使った真正銘のぽん酢です。〈丸正酢醸造元〉ちゃんぽんず(300ml)864 円/地階明治屋

本格合
わせだし



5 種類の国産原料のみを細かく粉碎して、バランスよく配合した、使いやすいティーバックいりの本格合わせだしです。〈明治屋〉うまか純だし(10g×20p)1,393 円/地階

こだわりの
塩辛



北海道産の真いかを使用し、絶妙なあじつけを施した、昭和 16 年創業の北の海の水産加工会社の贅沢な逸品です。〈函館布目〉社長のいか塩辛(200g)1,380 円/地階築地丸都

トリュフ
の傑作



今なお引き継がれる、トリュフの傑作。この上ない豊潤な時間をお届けします。〈ゴディバ〉レジェンデールトリュフ(9 個)3,996 円/1 階

上質カス
テラ



栃木県産のブランド卵『蛍の里』地たまごのみを使用して焼き上げたカステラ。〈森幸四郎〉銀座文明堂天下文明カステラ(桐箱入)6,480 円/1 階※受注発注にて承ります。受注からお渡しまで 3 週間ほど頂戴します。

完全受注生
産のおかき



風味豊
かな国産栗



風味豊かな国産栗使用。どこを切っても栗が顔を出す上品な味わいの栗羊羹。〈宗家源吉兆庵〉月に錦 5,400 円/1 階 ※受注発注にて承ります。受注からお渡しまで 1 週間ほど頂戴します。

贅沢ザッ
ハトルテ



しっとりとしたチョコレート生地に、アプリコットジャムをサンド。〈ヴィタメール〉ヴィタメール・ザッハトルテ 15cm4,104 円/1 階

完全受注生産の希少なひと品。香りのよい新大正もち米を搗いたりせずそのまま成形した、お米の旨みを存分に味わえるこだわりのおかき。〈赤坂柿山〉円座(わろうだ)(10 枚入り)8,640 円/1 階 ※受注発注にて承ります。受注からお渡しまで 3 週間ほど頂戴します。

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

宮川 藤井