

福岡の人気菓子・いちじくバターサンドが初登場！ 松坂屋上野店 最旬グルメ

2021年10月6日(水)～10月19日(火)

松坂屋上野店 1階・地下1階 ほっぺタウン イベントスペース



福岡県産のいちじくを使った〈Frau Atsuko Kayashina〉のいちじくバターサンドが2週間限定で登場！また、〈銀座十石〉の箸を進めていくごとに楽しい海苔弁当も初登場。ほか、〈KEN'S CAFE TOKYO〉の濃厚ガトーショコラや招き猫をかたどった〈世田谷 亀屋〉の招福もなかなど、松坂屋上野店の最旬グルメ8ブランドをご紹介します。

初登場！



福岡県産のいちじく「とよみつひめ」を、沖縄県南大東島産の香り高いラム酒にじっくりと漬け込み、濃厚なバタークリームにあわせました。〈Frau Atsuko Kayashina〉夢果菓(いちじくバターサンド)(6個入)1,469円／本館1階 和洋菓子イベントスペース

→世界最高峰のチョコレート(カカオ分56%)を贅沢に練りこんだ、濃厚でビターなガトーショコラ。じっくり焼き上げることで、口の中で生チョコのようにとろけ、カカオ豆の豊かな香りが広がります。

〈KEN'S CAFE TOKYO〉ガトーショコラ(1個)350円／本館1階 お江戸新町 イベントスペース ※10/12(火)まで



新米！



10月は新米の季節！東北産の美味しい新米が大集合！

〈新米フェア〉新潟県産特別栽培コシヒカリ 他／本館地下1階 地下鉄連絡口イベントスペース

※10/13(水)～



←創業400余年、伝統の「五三焼カステラ」は、熟練した職人の手技によって丁寧に焼き上げられた、量産できない本物の味わいです。〈松井老舗〉五三焼 長崎豊潤カステラ(5切)1,350円／本館1階 和洋菓子イベントスペース

※10/13(水)～

→世田谷区公認観光土産品に指定されている招福もなか。世田谷・豪徳寺に因んだかわいい招き猫をそっくりそのままかたどっており、こしあん、しろあん、つぶあんの3種類の味をお楽しみいただけます。〈世田谷 亀屋〉招福もなか(6個入)594円／本館1階 お江戸新町 イベントスペース ※10/13(水)～



→栗の香りと渋い甘さが調和した、ホクホクの栗きんとん。〈中津川和菓子店 松葉〉栗きんとん(1箱・6個入)1,660円／本館地下1階 地下鉄連絡口イベントスペース

※10/13(水)～



※価格は全て税込です。

初登場！



魚、海苔、お米、鰹節、醤油、明太子、竹輪が入った、“冷めるほどに、美味しい”海苔弁。〈銀座十石〉明太海苔2段弁当-銀鮭味噌漬け(1食)1,296円

／本館地下1階 ほっぺタウン催事場 ※10/12(火)まで



←北海道・札幌のお惣菜店が作る、北海道産ジャガイモ「キタアカリ」で仕上げた甘味が特徴の手作りコロッケ。〈北の風花〉北あかりコロッケ(1個)216円／本館地下1階 中央階段前 ※10/12(火)まで

取材に関するお問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 田中・宮川