

# デパ地下で近大マグロ???

## 近大マグロ食べ比べ弁当販売!

9月18日(金)・25日(金)/大丸東京店B1ほっぺタウン

マグロの中でもっとも美味とされるが乱獲が進み、高価であるため「海のダイヤ」と呼ばれる本マグロの養殖魚「近大まぐろ」。銀座にあるレストランでも連日予約が取れないほどの人気といわれています。大丸東京店ではこの完全養殖のパイオニア「近大マグロ」を2日間限定で「食べ比べ弁当」として販売します。貴重な近大マグロを「刺身」「たたき」「づけ」「焼き」の4種類の調理方法でお弁当にしました。またさっぱりとしたトロとねっとりとした赤みが特徴のお寿司、お造りなども販売します。デパ地下で近大マグロをお気軽にお楽しみいただけます。



「刺身」「たたき」「づけ」「焼き」の4種の調理法を食べ比べ。近大マグロ食べ比べ重3,500円



「大トロ」「中トロ」「赤身」のにぎりと「本マグロ」の巻物の寿司食べ比べセット。  
近大マグロづくし寿司 1,780円



「中トロ」「大トロ」「赤身」「つき身」の刺身食べ比べセット。  
近大マグロづくし刺身 1,980円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 TEL03-3212-8011(大代表)

宮川・榎本・笹