

12種のおすすめマッチング発表！ 父の日＝日本酒×缶詰 特集

5月31日(水)～6月18日(日)/大丸東京店 地階ほっぺタウン 和洋酒売場

6月18日(日)は父の日です。大丸東京店の食品フロアで父の日プレゼントとして一番人気なのが「日本酒」。何を選んでいいかわからない方のために、日本酒約100種を「淡麗辛口」、「濃醇辛口」、「濃醇旨口」の3つにわかりやすく分類。さらに日本酒約100種と約60種の「明治屋のおいしい缶詰」の中からおすすめマッチング12種をご提案いたします！お父さんと一緒に過ごせる「時」もプレゼントしてみたいはいかがでしょう？



華やかかつ、まろやかな一路の味わいが、贅沢なコンビーフの旨みを引き立てます。出羽桜 純米大吟醸 一路(720ml)3,024円×プレミアムほぐしコンビーフ594円



大吟醸酒のキレが脂ののった鯖をスッキリさせてくれます。フルーティな吟醸香は香味野菜に良く合います。櫻正宗 荒牧屋太左衛門(720ml)5,383円×国産焼き鯖の香味野菜マリネ432円



華やかな吟醸香とキレのある味わいはスパイシーな黒胡椒の風味を纏った牛肉の旨みと響きあいます。老田酒造店 大吟醸 夢悠遊(720ml)5,400円×牛肉の粗挽き黒胡椒味486円



口いっぱい広がるにしんの燻製オリーブ漬けのふくよかな味わいと、山廃仕込のしっかりとした味わいが相まって口の中で更に重厚な深みを醸します。天狗舞 山廃純米大吟醸(720ml)3,240円×にしんの燻製オリーブ油漬486円



長期低温醗酵でゆっくりと仕上げた上品な香りとやさしさの中にも飲み応えのある味わいは、濃厚なクリームソースと香り強い魚介類の料理をさらに活かします。よしのとも 純米大吟醸(720ml)5,400円×トップシエルの魚介クリームソース味486円



八丁味噌デミグラスソースにも負けない、生酛造りの深い味わいと、酒造好適米・山田錦の旨みを活かす柔らかな牛タンの味わいがベストマッチ。大七 純米生酛山田錦(720ml)1,851円×牛タンのデミグラスソース煮702円

※価格はすべて税込です。

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(大代表)

佐藤・宮川・菊田