

旬の“トマト”新作メニューが、全10種類登場！ トマトレシピNO. 1グランプリ

5月16日(水)～29日(火)

【投票期間:5月16日(水)～20日(日)、結果発表:5月23日(水)～】

松坂屋上野店 地下1階食品フロア、各階レストラン



夏野菜の代表格、トマト。リコピンほか、様々な栄養素を含み、注目を集める野菜です。松坂屋上野店では、全10ショップがエントリーする「トマトレシピNO. 1グランプリ」を開催。寿司、中華、ベーカリーなど新作10種を含む全11種類の中から、食べてみたいメニューに投票していただき、グランプリを決定！店頭にてランキングを発表いたします。 ※地下1階、1階食品売場、各階レストランで200円以上お買い上げの方に投票用紙を配布。



中華×トマト！

〈聘珍樓〉エビチリのソースに、濃厚なトマトペーストを加えました。ほどよい酸味と甘味を楽しめます。
エビチリ丼 756円/地下1階



〈赤坂飯店〉鶏肉、パプリカ、玉ねぎ、アスパラを炒め、トマトのペーストで味付けした、甘さとコクのある一品。
鶏肉のトマトソース炒め 540円/地下1階



だし巻き玉子×トマト！

〈太郎〉甘い玉子焼に、チーズと、トマトの酸味を加えて仕上げました。
高リコピントマトとチーズの厚焼玉子 ハーフ 680円/地下1階

寿司×トマト！



〈北辰鮎〉カルパッチョソースをかけたトマトと真鯛を、彩りよくサーモンとサニーレタスを巻いた巻き寿司にオン。
トマトと真鯛のロール寿司(トマトカルパッチョソースかけ)798円/地下1階

冷麺×トマト！



〈お好みダイニング カトレヤ〉ジュレでコーティングしたまるごと1個のトマトをトッピング。麺に絡みやすい濃厚なトマトのスープで仕上げました。お好みでバジルソースをかけてイタリアン風に。
まるごとトマトREIMEN 1,600円/7階 ※各日15食限定

トマトパン！



〈アルサスローレン〉ホールトマト、ドライトマト、トマトジュースで仕込んだ生地には香草を配合し、香り高く焼き上げています。①完熟トマトのカンパーニュ 691円 ②完熟トマトのプチカンパーニュ 151円/地下1階 ③〈金谷ホテルベーカリー〉ハムトマト 205円/地下1階

取材に関するお問い合わせ先/大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川