

残暑にうれしい、“ひんやり”お惣菜&スイーツ バイヤーおすすめひんやりメニュー

8月15日(水)~8月31日(金)

松坂屋上野店 地下1階・1階 食品フロア



記録的な猛暑となっている今年の夏。立秋を過ぎ、暦のうえでは秋とはなっているものの、まだまだ暑い日が続くそうです。そんな厳しい残暑に食欲が衰えそうなときにも、食べやすく嬉しいのが、ひんやりメニュー。食品フロアでは、ひんやり惣菜30種類、ひんやりスイーツ30種類が勢ぞろいしています。そのなかから、バイヤーおすすめのメニュー12選をご紹介します！

わさび醤油で食べる、
“お刺身感覚”の冷たいシウマイ！



甘みのある紋甲いか、夏が旬の枝豆、シウマイには欠かせない豚肉が生み出す旨みに昆布だしの風味をプラスした、いつもとは一味違う、冷たくひやしてわさび醤油で食べるシウマイです。

〈崎陽軒〉いかシウマイ 6個 670円
／地下1階

夏の味方、ネバネバ野菜たっぷり！



たっぷりのおだしで食べる梅の花の夏の素麺。三陸産のギバサ使用、ギバサやオクラ、なめこのネバネバ具材たっぷり！梅の花の生湯葉とご一緒に混ぜてお召しあがり下さい。

〈梅の花〉三陸産ギバサとネバネバ野菜の冷やし素麺 594円／地下1階
※8/21(火)まで

お惣菜部門

デザートみたいな茶碗蒸し。



冷製で味わう豆乳を使った茶碗蒸し。淡泊でまろやかなコクが味わえる一品。涼やかな出汁のゼリーと湯葉、海老を添えています。

〈美濃吉〉冷やし湯葉豆乳茶碗蒸し 496円／地下1階

トマトまるごと1個！



前菜にぴったりのかわいらしい一品。オレンジの風味をまとったまるごとトマトです。

〈ポール・ポキューズ〉
まるごとトマトのマリネ オレンジ風味 388円／地下1階

出汁梅酢でさっぱり&まろやか！



素揚げしたズッキーニ、なす、かぼちゃ、パプリカ、モロッコインゲンを、おろししょうがを入れた出汁梅酢につけたさっぱり、まろやかな味わいの煮浸しです。冷やしてどうぞ。

〈佃浅〉出汁梅酢の夏野菜揚げ浸し 100g 367円／地下1階

湯葉の寿司！



酢飯の上に肉厚の湯葉をのせた贅沢なお寿司です。伊豆わさびと五右衛門醤油でお召し上がりください。

〈TOFU DELI GOEMON〉
湯葉寿司 698円／地下1階

スイーツ部門

ボリューム満点！



桃とヨーグルトのムースがマッチした爽やかな夏にピッタリなカップスイーツ。たっぷりジューシーな桃と、甘すぎない、のどごしのよいムースで、満足感も◎。
 〈ケーニヒスクローネ〉桃とヨーグルトのムース 594円/1階

老舗栗菓子店のプリン！



栗の名産地、小布施の老舗栗菓子店がつくるプリン。風味豊かな栗あんに、プリンとカラメルを重ねた冷たいカップスイーツです。
 〈小布施堂〉栗あんプリン 1個 394円/1階

淹れたての香りを楽しんで。



ラスクで人気の〈ガトーフェスタ ハラダ〉から登場している期間限定のコーヒーゼリー。独自にブレンドした豆を、1滴1滴時間をかけて抽出。“淹れたての香り”が楽しめるようにこだわり抜いた一品です。
 〈ガトーフェスタ ハラダ〉コーヒーゼリーフレッシュ 1個 248円/1階

“上野”のテッパンスイーツ！



上野の街で、世代を超えて愛され続けている〈みはし〉のあんみつ。すっきりとした酸味が夏らしい杏を添えてお召し上がりください。
 〈みはし〉杏あんみつ 1個 510円/1階

ストローで飲むジュレ！



ドリンクタイプのジュレ。満足感もあり、朝食やデザートにもおすすめです。
 〈資生堂パーラー〉ビューティープリンセス 1個 389円/1階

なめらかな味わい♪



卵のkokとミルクの風味。なめらかな味わいに仕上げました。冷やしてお召し上がり下さい。ショコラとバニラ2種類の味が楽しめます。
 〈ヴィタメール〉クリームブリュレ 3個入 1,080円/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