

2018年・冬・ボーナス商戦スタート！ デパチカで贅沢グルメ三昧フェア

2018年12月5日（水）～12月18日（火）

大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

経団連発表の2018年冬の大手企業の一人当たり支給額は平均95万円強、3.5%の+と発表された今年の冬の賞与。東京駅のビジネス街に隣接している大丸東京店は一日10万人以上が来店、特にデパ地下は110店舗が連なる大人気エリア。このボーナスシーズンに合わせていつも食べているものだけ少しリッチなデパチカ商品の一部をご紹介します。



大丸東京店で
一番高額のお
弁当はなんと
9,980円！

大丸東京店デパ
地下で一番高額
食品はこちら！
(ワイン除く)

最高級黒毛和牛のシャトーブリアンステーキ、サーロインステーキ、ハンバーグを一度に味わえる贅沢を極めた弁当！出来たてを味わえる。〈ミート矢澤〉極味弁当9,980円

豚もも肉と塩だけを原料に、約18ヶ月熟成！独特の旨味と芳香が楽しめる生ハム。〈ハム工房〉イタリア産プロシュート・パルマ(8kg)129,600円

※写真はイメージです。容量は個体差があります。



一粒900円の高級マロングラッセ！



栗の産地として名高い、熊本産と宮崎産の栗の中から「大粒3Lサイズ」の栗を使い、和栗の味わいそのままにグラッセに仕上げました。〈京橋千疋屋〉和栗ぐらッセ(6個入り)5,400円

1,296円の贅沢肉まん！



1個300gのBIGサイズ！あんにはフカヒレ・金華ハム・ホタテ貝柱・エビと上質のアラビキ豚肉と椎茸、冬筍、水くわい等こだわり素材をたっぷり！聘珍樓〉極上まん1,296円

一番高額なお茶でリッチな一服を！



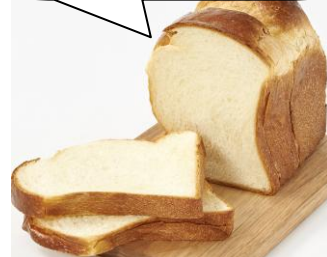
厳選された茶葉を使用した濃厚な旨味の玉露とさわやかな香りの煎茶を楽しめるセット。〈福寿園〉珠玉詰合せ玉露金雲1缶、煎茶明恵1缶(各70g)17,280円

この時期だけの極上チーズを可愛い缶入りで★



通常の3倍の270日間熟成させたブルーチーズ。濃厚ながら驚くほどまるやかな味わい。〈チーズオンザテーブル〉ロックフォール・パピヨン ゴールドラベ(300g)6,480円

週に一度だけ出会える贅沢！幻の食パン♪



毎週金曜日だけ販売される最高級食パン。厳選した素材本来の美味しさを引き出したポールボキューズの自信作。〈ポールボキューズ〉カナディアンホワイト(1本)2,570円

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)

山下 宮川