

平成最後の東北物産展。初登場約20店舗！
旨い！巧い！新たな東北の魅力を発見！

東北物産展



2019年4月3日(水)～8日(月)※1階 北口アーケードは9日(火)まで
松坂屋上野店 本館6階 催事場・1階 北口アーケード

「東北への玄関口」である、上野。東北にゆかりの深い街にある百貨店として、松坂屋上野店は東北の産品を消費することで東北を応援しようと、震災以降、復興支援の一環として、東北物産展を開催してきました。本年は、初登場約20店舗を含む、約50店舗が集結。震災から見事な復活を遂げた地元で愛されるカレー専門店、仙台発のフォトジェニックスイーツなど、東北で見つけた、“旨い”をお届け！そのほかにも、震災による廃業の危機から蘇った窯元による陶器など、“巧い”技術が光る工芸品の数々もご紹介！新しい時代へ向けて、新たな東北の魅力をお届けします！

家族3代、絆の力で復活した“カレー専門店”イートインが百貨店初出店！

三陸の牡蠣がまるごと2個！



三陸・大船渡で親子三代にわたって続くカレー店の姉妹店として、2001年にオープンした〈Cafe de Curry Kojika〉。2011年の東日本大震災を乗り越え、2015年に新店舗をオープンさせ営業を再開しました。

極限まで濃縮され玉ねぎの持つ甘みとコクを最大限に引き出した「オニオンチャツネ」を使ったルーに、リアス式海岸の海で育った大粒の牡蠣をまるごと2個！ミネラルを多く含む三陸の牡蠣の旨みが噛んだ瞬間に口の中に広がります！

牡蠣のほかにも、三陸の帆立や、岩手のブランド牛のビーフカレーも登場！イートインとしての出店は、**百貨店初**となります。

〈Cafe de Curry Kojika／岩手〉 **イートイン**

★上野店初登場★

三陸まるごと牡蠣カレー 950円(写真)、

三陸まるごと帆立カレー 1,250円、

岩手短角ビーフカレー 1,200円



↑震災直後の店舗

←現在の店舗外観



代表 鈴木奈代子氏、鈴木守氏

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 03-5846-1241

FAX 03-3831-1670 MAIL dmaa243@jfr.co.jp

藤井 庸子 080-3815-1667

宮川 香織 080-3815-5292

(1枚目からの続き)

東北の力が集結。様々なプロジェクトから発信される“新名物”



小名浜さんま郷土料理
プロジェクト代表
上野台豊商店
上野 優氏



小名浜さんま郷土料理再生プロジェクト／福島

震災後、衰退の危機にあった魚食文化を復活させたいと、福島県いわき市小名浜の秋の名物「サンマ」を作って商品化するために立ち上げられたプロジェクト。そこから誕生した商品化第一号がこの「さんまのポーポー焼き」です。いわき市の郷土料理ポーポー焼きとは、サンマのすり身に味噌、ねぎ、生姜を加えたハンバーグ状のもの。商品化にあたっては、サンマの鮮度にこだわり、水揚げ後24時間以内に加工し、新鮮な美味しさを閉じ込めました！

★上野店初登場★

さんまのポーポー焼き(3個)450円

プロジェクト「都の杜・仙台」

仙台市域が一致団結。多彩な地域資源

を活かすプロジェクト「都の杜・仙台」から、地元で人気のアートスムージーが登場！フレッシュな旬のフルーツや仙台の特産食材をふんだんに使用。

〈パティスリー&カフェ ミティーク／宮城〉★上野店初登場★

アートスムージー1,296円 ※各日20個限定



地元で人気の
アートスムージー！

はずせない、東北名物！



〈牛たん ベコ政宗／宮城〉

★上野店初登場★

仙台の飲食店で人気だった牛タン焼きをお土産にできるよう、加工・販売を始めたパイオニア。

厚切り牛たん塩(冷凍)(170g)2,484円

東北スイーツの新定番！



〈三浦屋／岩手〉
うに入ごはんに海鮮を盛りつけた人気のお弁当。
三陸弁当 1,250円



〈リアス海藻店／岩手〉
三陸で水揚げされる海産物を中心に加工販売を行う。
三陸鮮わかめ 200g
1,080円



〈かまぼこの鐘崎／宮城〉
魚本来のうま味を活かし、自然な味わいに仕上げるのが、鐘崎のこだわり。笹かまぼこ 大漁旗
1枚 313円

蘇った、伝統工芸。

代表
山田 慎一氏



〈いかりや商店／福島〉※9日(火)まで
★上野店初登場★二重マグカップ
各2,592円／1階北ロアーケード

大堀相馬焼は、その特徴である「青ひび」を作り出すための原料となる砥山石が原発事故により採掘不可能となり、窯元が廃業の危機に見舞われた。しかし、2012年に砥山石と同じ発色をする釉薬が開発され、生産が再開されました。

※フロア表記が特にならないものは、いずれも6階催事場での取扱い。

濃厚すぎる！抹茶ジェラート！

創業百余年のお茶専門店が手がけるジェラートは、茶道のお手前にも使われる高級抹茶をふんだんに使用した、濃厚な味わい。

〈茶蔵／山形〉★上野店初登場★
抹茶ジェラート超プレミアム530円



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