

夏限定！味わいサラダ5選

大丸東京店 夏サラダセレクション

7月10日(水)～／大丸東京店 地階ほっぺタウン

健康志向の高まりからお弁当を食べる前に「まずサラダ」という人も増えているとか。大丸東京店でも野菜を多用したデリシヨップにはお弁当にもう一品、夕食にもう一品のサラダ、特に夏ならではの爽やかかつ夏野菜を使った夏サラダが多数揃っています。中から厳選した5種をご紹介します。



甘夏・セロリ・きゅうりでの爽やかさに、生ハムをあわせることでコクをプラス、レモン風味香るドレッシングで和えました。〈ポール・ボキューズ デリ〉セロリと甘夏と生ハムロースのサラダ 税込み 345 円 (100g)

オクラになすとパプリカを合わせ、香味野菜でさっぱりとお召し上がりいただけます。ザーサイとチキンの旨味がアクセントになり、オクラと好相性。ドレッシングの胡麻油とねぎ油の風味も食欲をそそります。〈RF1〉夏の味わい オクラと香味野菜のサラダ 税込 453 円 (100g) ※～7/17



焼いて甘みを引き出したとうもろこしと、夏野菜(トマト、ズッキーニ)の組み合わせ。甘さを引き出したとうもろこしが美味！醤油に胡椒、すだち酢などを合わせた、野菜の美味しさを引き出すドレッシングですっきりと。〈いとはん〉焼きとうもろこしと夏野菜の和さらだ 税込 453 円 (100g) ※7/4～



揚げ浸しにした野菜の旨味とローストビーフが好相性。薄切りだからこそローストビーフの柔らかさが堪能できます。ローストビーフで野菜を巻いて食べるのもオススメ。梅酢入のだしジュレと大根おろしでさっぱりと。日本酒などのお酒とも相性良し。〈RF1〉柔らか薄切りローストビーフと野菜の揚げびたしサラダ 税込 594 円 (100g) ※7/4～7/31 販売

炙って旨味を引き出したカンパチの味わいを楽しむ和さらだ。かぼす果汁に砂糖や醤油、酢、牡蠣醤油などを合わせたすっきりとした味わいのドレッシングで。みずみずしい香味野菜と共に。〈いとはん〉鹿児島県産炙りカンパチの和さらだ 税込 798 円 (100g) ※7/11～8/7 販売



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)
宮川