

猛暑の日々も一段落し、ようやく**食欲の秋・行楽の秋**到来。 美食の宝庫 **日本橋三越本店デパ地下**に **人気ブランド21店舗のまげわっぱ弁当が大集合！！**



年間の猛暑日の歴代最多記録を更新した今年の夏。そんな過酷な暑さの日々もようやく一段落し、季節は食欲の秋・行楽の秋を迎えようとしています。

日本橋三越本店 本館地下1階の食料品フロアは食ツウも認める美食の宝庫。そんな日ミツデパ地下でいま注目のグルメを集める中央階段下の特設会場では、9月7日(水)～20日(火)まで、**人気ブランド21店舗の“まげわっぱ”弁当を大特集**します！！

日ミツの食品バイヤーがプロデュースする、間伐材を使用してつくられた全く同じ形のまげわっぱを使い、各店が**創意工夫を凝らしたお弁当**を制作。お肉系、お魚系、揚げ物系…食欲を刺激する美味がずらり。見た目にも美しく、環境にもやさしいお弁当で**楽しい秋の行楽シーズン**を盛り上げます！！

購入したお弁当は本館屋上に広がる緑豊かな屋上庭園「日本橋」でお召し上がりいただくこともできるので、秋の風を楽しみながらのランチタイムもおすすめです。

日ミツバイヤープロデュース！21種類の「まげわっぱ弁当」全ラインナップ

〈しゃれむすび〉
おむすび2種と秋の彩り惣菜
詰め合わせ 950円



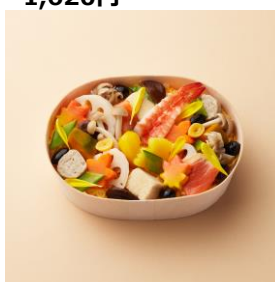
紅鮭むすび、もち麦入り梅じそむすびと一緒に広島県江田島産カキフライ、さつま芋など秋の惣菜を楽しめます。

〈たもかみ〉
広島県江田島産カキフライと
大粒栗おこわ弁当 980円



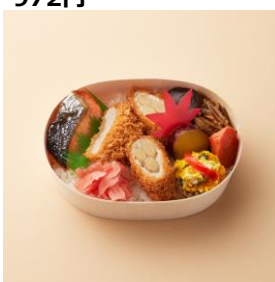
大粒栗おこわと一緒に〈たもかみ〉で人気の広島県江田島産カキフライを贅沢に3個盛り込んだ秋にぴったりのお弁当です。

〈京料理 美濃吉〉
貝たくさん 秋ちらし
1,620円



きのこなど秋の素材をたっぷり盛り合わせた彩り華やかなちらし寿司です。

〈とんかつ まい泉〉
秋の味覚のつけ弁
972円



秋素材のごぼうの巻きかつをメインに、ヒレかつ、焼き鮭、さつま芋も甘露煮、かぼちゃサラダ等をつけたお弁当です。

日ミツバイヤープロデュース！21種類の「まげわっぱ弁当」全ラインナップ

〈いとはん〉
秋を彩る玄米ごはん弁当
810円



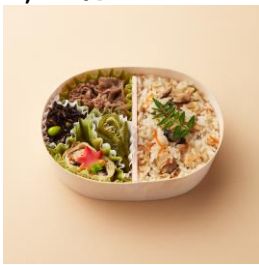
早秋の時期にぴったりの「太刀魚の青柚子おろし添え」をメインに、もっちりとした玄米ご飯を詰め合わせました。

〈ての字〉
秋の鰻弁当
1,512円



メインは鰻蒲焼と鶏もも肉の炭火焼。柚子風味の鶏つくねとだし巻き玉子焼きも乗せ、秋をイメージした鰻屋のお弁当です。

〈ゆば庄〉
湯葉の彩り弁当
1,080円



湯葉たっぷりの炊き込みご飯に湯葉のひじき、東寺湯葉、万願寺とおじゃこの焚き合わせ、しぐれ煮を添えたお弁当です。

〈なだ万厨房〉
料亭の西京焼と大豆ミート
そぼろの海苔弁
1,296円



料亭の西京焼と大豆ミートの海苔御飯に、お出汁をたっぷりとした煮物、甘味も入った見た目も楽しいお弁当です。

〈ゆしま扇〉
秋の味覚弁当
1,080円



大きな鮭を中心にさつま芋のレモン煮や椎茸煮、里芋煮などの煮物をふんだんに盛り込んだお弁当です。

〈紅はし〉
秋の味覚盛り
2,160円



中トロ、しめ鯖、穴子、こはだ、イカ、サーモン、白身、ウニ、クラ軍艦、玉子焼きを詰合せました。

〈醸す〉
栗ごはんと鮭の味噌漬け 秋の彩り弁当
1,296円



「栗」の炊き込みご飯に、「醸す」1番人気の鮭の味噌漬け、生でも食べられる陸奥湾産のホタテのフライなど品数を多く添えて。

〈神明明神下みやび〉
秋の色鶏（いろどり）
1,080円



自慢の「鶏めし」と様々なお料理をたっぷり愉しめる秋限定商品のわっぱ弁当。

〈浅草今半〉
秋の味覚牛肉弁当
1,080円



〈浅草今半〉自慢のすき焼と秋の食材を工口折に盛り込んだ、見た目も味も満足いただける一品。

〈地雷也〉
秋の味覚 舞茸天むす 弁当
1,188円



秋シーズンに顔を出す「舞茸天むす」に脂の乗った秋鮭など秋の味覚を盛り付けた日本橋三越本店限定のお弁当。

〈築地なが田〉
秋の彩り弁当
1,296円



きのこご飯を中心に秋素材で彩ったお弁当。人気の銀鱈西京焼きに、煮なすやプチトマトの南蛮を添えて。

〈肉の言丁田〉
言丁田秋弁当
1,944円



低温調理した霜降り和牛をふんだんに使用。秋の味覚であるエリンギ、銀杏、稲穂をちりばめました。

〈壺屋〉
鰻まぶしのちらし寿司
2,160円



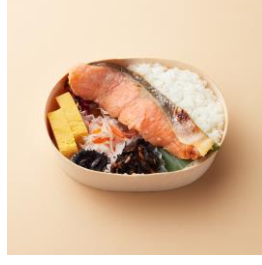
壺屋のあげを使用した五目ちらしに愛知県産の鰻や秋の味覚である栗をトッピングしました。

〈両国茶屋〉岩手県産銘柄鶏いわいどり使用 秋のわっぱ弁当
1,080円



岩手県産銘柄鶏いわいどりを使用した生姜焼きとつくねをメインに秋らしい食材を散らした、彩の良いお弁当です。

〈鈴屋〉
銀しゃげこなみ弁当
1,296円



銀しゃげのみりん粕漬をメインに、新潟牧産のコシヒカリ、名古屋名産の守口漬、国産の黒豆など素材にもこだわって。



〈てんぷら山の上〉
秋の味覚てんぷら弁当
3,780円

海老は車海老、旬でこの時期脂がのっている鱧を使用。人気の銀杏と今回、日本橋三越本店初の丸十（さつま芋）を入れたの豪華なバリエーションでご紹介。



〈有職〉
秋の彩肴弁当
2,700円

秋が旬の松茸、鮭、鯛等の食材に菊花やイクラなどで彩をあしらったばら散しと、秋鱈の幽庵焼き等盛り付けたお弁当です。