

# いよいよ今週末！7/23（土）は「土用の丑」！ 土用の丑の日期間限定ショップ登場！

7月20日（水）～23（土）／大丸東京店 地階 食品ほっぺタウン

いよいよ今週末に迫った「土用の丑」。外食を控える一方、デパ地下ではより贅沢なものを求める方が増え、スタミナもつくことから鰻はより一層注目されています。コロナ前と比較すると弁当売場の客単価は約1割増。鰻専門店〈伊勢定〉は7月以降、対前年+15%の売上で推移しています。前年の土用の丑関連の売上はコロナ前の2019年より1割増で、本年もさらなる賑わいが期待されるなか、7月20日（水）より、うなぎ専門店の〈鰻 登亭〉と〈ての字〉が期間限定で登場します！そのほかにも、ゴージャスうなぎメニュー、鰻×牛の“二刀流”など約60種類が集結します！

7月20日（水）～23日（土）限定出店！／地階イベント会場

初出店



脂がしっかり乗って肉厚な食べ応え十分の特大鰻を、自慢のタレで美味しく焼き上げます。大丸東京店初登場。〈鰻 登亭〉四万十鰻弁当(特選) 3,200円



国産の活鰻を使用し、自社静岡工房にて割り・串打ち・白焼・蒸しの昔ながらの工程を経て、ての字自慢のタレで焼き上げた蒲焼をお弁当にしました。〈ての字〉小 2,808円、大 3,456円

豪華！うなぎ2尾分使用！



鰻の蒲焼を贅沢に2尾使用した中入れ鰻弁当は期間限定！良質な国内産の活鰻を秘伝のたれにくぐらせ、ふっくらと焼き上げました。ご注文が入ってからお作りするこだわりも。他にはない、うなぎの二層仕立ての贅沢な一品です。〈伊勢定〉ゴージャス中入れうなぎ重 6,990円 ※販売中。各日限定10食、できたてを提供するため、ご注文後30分程度頂戴いたします。

鰻×米沢牛の二刀流！



鹿児島県産うなぎと米沢牛ミスジのステーキ、さらに米沢牛のピリ辛焼肉入り。〈味の梅ばち〉豪華土用の丑牛弁当 5,000円※7/22(金)・23(土)各日限定10折  
表面はザラメ糖をつけてから焼き、うなぎのタレで仕上げました。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉蒲焼き仕立てのパイ1個 291円 ※販売中

鰻×カニの二刀流！



炭火で焼き上げた鰻とかにの爪下肉やほぐし身が入ったわっぱ寿司。  
〈札幌かに家〉鰻とかにのわっぱ寿司 1,620円 ※販売中

鰻おこわ×すき焼き！



鰻おこわ、甘辛のすき焼きの2種類が味わえる贅沢なお弁当。〈おこわ米八〉鰻おこわとすき焼きのスタミナ弁当 1,259円※販売中。月～木：各日限定30折、金～土：各日限定40折

鰻の蒲焼そっくりのパイ！



山椒をきかせたピリ辛味のキャンディ。これ本物？！と思うくらいそっくり。〈パパブブレ〉蒲焼きロリポップ1本 660円※数量限定販売中。なくなり次第終了。

鰻の蒲焼そっくりのキャンディ！



取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 03-3212-8011(大代表)

藤井・宮川