

# 辛すぎて食べられない煎餅も?! 辛さ度指数でご紹介! スパイシー菓子フェア

8月31日(水)~9月13日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

9月に入っても厳しい残暑が続きますが、そんなときにおすすめなのがスパイシーなお菓子。口の中がヒリヒリするほど激辛なせんべいから、程よい辛さの揚げ餅まで、様々な辛い米菓が揃いました。辛さ度指数とともにご紹介いたします。



醤油味の草加煎餅に一味唐辛子をふんだんに使った、旨さも辛さも満足できるお煎餅です。ぴりぴりとした辛さがあとを引きます。〈浅くさ中村屋花の辻〉草加煎餅(辛子)5枚入 415円/地階



国産もち米をさつくりとふつくと揚げたカレー味の揚餅。天然醸造のたまり醤油を使って、ひとつひとつ丁寧に作られています。〈王様堂本店〉大〇揚餅 鬼カレー 259円/1階



豊かな香り広がるスパイスを使用した、うまみの広がるカレーせんべいです。〈満果惣〉吟芳焼カレー 15枚入 648円/地階



イカを姿焼きにし、うまみたっぷりの醤油ダレをからめました。一味唐辛子の辛みがピリッとあとをひきます。〈銀座あけぼの〉いかせんべい 1袋 1,404円/1階 ※9/1(木)からの価格です。



蕎麦屋のカレーをイメージし、辛みを抑えたカレーと和風だしを合わせました。サクサクと軽く、食べやすい一品です。〈赤坂柿山〉カレーまがり揚げ 1袋324円/1階 ※限定60袋



醤油味のそら豆に黒胡椒の辛みをピリッと効かせました。〈麻布十番豆源〉黒胡椒ピーンズ 1袋324円/地階



唐辛子とマヨネーズで味付けしたあげ餅です。〈あげもちCocoro〉ピリ辛マヨネーズ 1袋432円/1階



唐辛子、ガーリックとバジルの香りの効いた、イタリアンな揚げおかきです。〈あげもちCocoro〉ペペロンチーノ 1袋453円/1階

開けた瞬間に14種類のスパイスが香る、コク旨バターチキンカレー風味のそら豆です。〈紀ノ国屋〉バターチキンカレーそら豆 1袋754円/地階



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