

残暑に食べたいスパイシーフード。旨辛チャート発表！

# 旨辛フードフェア

8月31日（水）～9月13日（火）／大丸東京店 地階 食品ほっぺタウン

まもなく9月ですが、まだまだ厳しい暑さが続きます。そんななか食べたいのが、食欲をそそるスパイシーな“旨辛フード”。各ショップイチオシの旨辛フード全14メニューを、食品担当や企画担当が試食し、辛さ、味の特徴をもとに、オリジナルの旨辛チャートを作成しました！辛いもの好きな方はもちろんのこと、辛過ぎるのはちょっと苦手、という方にも。商品選びの参考にぜひ。

## 旨辛チャート



### 辛め×濃厚ゾーン



花山椒のピリ辛がクセになる、旨辛に味付けた丼ぶり。チキンの辛さが引き立った一品です。  
 〈日本橋 日山〉  
 激辛スタミナ丼 864円



牛たんガパオライスに、黒こしょうの効いた燻製された牛たんをトッピングしました。たまごが辛さをマイルドにしてくれます。  
 〈牛たん かねざき〉  
 夏のガパオライス 1,200円

辛め×あっさりゾーン



鶏軟骨の食感がたのしい、スパイシーな揚げかまぼこです。  
〈鈴廣かまぼこ〉  
ピリ辛なんこつ  
1袋(2個入) 259円  
※9/1(木)からの価格です。



激辛ソースで和えた明太子のおにぎり。一番辛いという意見が多かった一品。辛いもの好きの方は必見です。  
〈米屋のおにぎり屋〉  
超激辛明太子  
1個 370円

マイルド×濃厚ゾーン



ココナツミルクとアーモンドで、ほのかな辛さの中に深いコクと甘みを感じられるカレーです。〈イーシオン〉マッサマンカレーBENTO〜スパイスの香りとナツツのコク〜 1食 699円



山椒、唐辛子を使った本格的な辛さの麻婆豆腐です。〈銀座アスター〉陳麻婆豆腐 1食 M648円、L1,080円



タコスフィリングと野菜をのせ、チーズをトッピングして焼き上げました。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉彩りスパイシータコス 1個 270円



日本カレーパン協会主催「カレーパングランプリ2022」のバラエティ部門で金賞を受賞した自信作。ウィンナーまるごと1本入り。〈三代目 たいめいけん〉こんがりカレーパン(ワンハンドウィンナー) 1個432円



まぐろをピリ辛味のユッケに仕立て、ミルフィーユ寿司にトッピングしました。〈創作鮓処 タキモト〉まぐろ辛ユッケミルフィーユ 2,160円



隠し味にお味噌を使用したコクのある甘口のカレーに、たっぷりのお惣菜を乗せました。〈おかず本舗 佃浅〉6種の野菜と大豆のキーマカレー1食 826円

マイルド×あっさりゾーン



トモサンカクのローストビーフに、ザクザク食感の食べるラー油だれをかけた旨辛サラダ。さらにお好みでクリーミーなごまドレッシングをかけ、味変もたのしめます。〈ポール・ボキューズ デリ〉希少部位トモサンカクの贅沢ローストビーフ サラダシノワーズ 100g 594円



酢飯にカレー粉とうまみ調味料を混ぜ合わせた、コクのあるスパイシーなカレー味のシャリを使用したお寿司です。〈知床鮓〉カレー巻き 1食 700円



ピリ辛のカレーとナン風のパンの相性が抜群。温めるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。〈銀座木村家〉とろけるカレーナン1個 300円 ※9/1(木)からの価格です。



〈まい泉〉ミニ台湾風から揚げバーガー1個 216円

横浜中華街で販売している江戸清「大鶏排」をまい泉用にアレンジしたから揚げをバンズにはさみました。スパイシーな味付けに特製のオーロラソースがマッチしています。

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