

2Lサイズのあまおうを使用した季節限定の莓大福が登場

松坂屋上野店 最旬グルメ

2023年4月5日(水)~4月11日(火)

松坂屋上野店 地下1階・1階 ほっぺタウンイベントスペース



松坂屋上野店の食品フロア ほっぺタウンでは、週替わりで人気ショップをイベント展開中。4/5(水)からは、季節限定の〈雪華堂〉の莓大福が登場！また、お花見シーズンにぴったりな〈つきじ天狐〉の桜いなりも登場します。ほか、〈治一郎〉や〈だるま食堂〉、〈たご焼き発祥の店 大阪玉出・会津屋〉など、話題のショップが勢ぞろい！松坂屋上野店の最旬グルメ8ブランドをご紹介します。

季節限定



2Lサイズの「あまおう」を使用した季節限定の莓大福。美味しさを引き立てる白餡を使い仕上げました。期間限定で漉し餡もご用意。〈雪華堂〉あまおう雪大福(1個)420円/1階 お江戸新町イベントスペース ※莓の入荷状況により、あまおう以外の品種を使用する場合もございます。



卵黄とバターを贅沢に使用し、濃厚かつ上品な甘さが口のなかでふわっと広がる、しっとりとしたバウムクーヘン。〈治一郎〉治一郎のバウムクーヘン(ホール)2,400円/1階 和洋菓子イベントスペース ※開催中



昔ながらの手焼き製法で一つ一つ丁寧に作られた薄皮最中と、和栗をたっぷり練りこんだ白餡が合わさった、味わい深い最中。〈日向利久庵〉和栗もなか(1個)380円/1階 和洋菓子イベントスペース



ほんのり塩味がきいた滑らかなこし餡に、ふんわりやわらかなスポンジが絶妙に調和します。〈菓鴨 とげめき福寿庵〉シベリアロール(1本)1,800円/1階 お江戸新町イベントスペース



熊本名産のジューシーな南関揚げを使い、赤酢を効かせたシャリに桜の塩漬けを混ぜ込みました。〈つきじ天狐〉桜いなり(3個)500円/地下1階 地下鉄連絡ロイイベントスペース



秘伝の赤味噌で6時間じっくり煮込んだ、とろけるほどのやわらかさの上州モツを使用。〈だるま食堂〉だるま食堂のもつ煮(1パック/500g入)1,404円/地下1階 地下鉄連絡ロイイベントスペース



昭和8年に〈会津屋〉の初代が焼いたラチオ焼きから始まったたご焼きは、ころもに味を付けているためソースは不要、冷めてもおいしいと評判。〈たご焼き発祥の店 大阪玉出・会津屋〉元祖たご焼き 小箱(12個入)650円/地下1階 ほっぺタウン催事場



季節の素材をサクサクのパン粉に包んで揚げた串揚げ。〈串鮮〉串揚げ各種(1本)129円~/地下1階 ほっぺタウン催事場

【ほっぺタウンイベント情報】 https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/230102_11831.html

※価格は全て税込です。

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 田中・宮川・榎本