

旬の果物を使ったグルメが続々と登場！

## 松坂屋上野店 最旬グルメ

2023年7月12日(水)～7月18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。7/12(水)からは、果物そのものを丸ごと楽しめる〈プログレ〉のいちじく、豆乳とメロンのコラボレーションが楽しめる〈札幌 Hiragishi〉の「豆乳メロンプリン」など、旬の果物を使ったグルメが期間限定で登場。松坂屋上野店の最旬グルメ8ブランドをご紹介します。



柔らかな果肉としっかりした皮、種のプチプチした食感が楽しめます。

〈プログレ〉

いちじく(220g)1,296円

／1階 お江戸新町イベントスペース



豆乳と赤肉メロンを使用した、なめらかでちょっと贅沢な高級デザート。

〈札幌 Hiragishi〉

豆乳メロンプリン(20個入)1,350円

／1階 和洋菓子イベントスペース



もちもちのお団子に餡子とクリーム、旬のフルーツを彩ったお団子。

〈美保ノ喜久蔵商店〉

フルーツクリーム団子(1本)380円

／1階 和洋菓子イベントスペース

→モチリとした食感、とろけるような口溶けとつるんとしたのど越しが楽しめます。〈甘味処鎌倉〉鎌倉わらびもち 自家製黒蜜付き ※8/29(火)まで (5個入)900円 (10個入)1,600円



／1階 お江戸新町イベントスペース

→天草を使用した、のどごしの良いこだわりの心太です。

〈岡田屋〉

手造り心太

(1パック)594円

／地下1階 ほっぺタウン催事場



山芋たっぷり、麺はオリジナルの中華そばを使用した人気の広島風お好み焼き。

〈和(なごみ)〉広島風お好み焼き

(豚玉) (1人前)972円

／地下1階 ほっぺタウン催事場



良質な国産の白菜を羅臼昆布と鰹節で二度漬けし、醤油ベースで仕上げました。〈四季菜〉羅臼昆布白菜

(100g)260円

／地下1階 ほっぺタウン催事場



青森県田子産「福地ホワイト六片種」を使用。40日以上低温発酵で熟成。

〈田子ふぁーむ〉蔵出し黒にんにく

(1kg)4,980円 ※各日20袋限り

／地下1階 地下鉄連絡口イベントスペース

【ほっぺタウンイベント情報】 [https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/230102\\_11831.html](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) 島田・田中・宮川・榎本