

今年は7/30！約60種類勢ぞろい。

土用の丑の日フェア

7月28日(金)～7月30日(日) / 大丸東京店 地階 食品ほっぺタウン

7月30日(日)は「土用の丑の日」。年々“土用の丑”をはじめ、恵方巻、クリスマス、ひなまつりなど、カレンダーイベントの食の売上は好調で、2022年の土用の丑はコロナ前の2019年の土用の丑よりも46%上回るほどでした。大丸東京店の6月の弁当売上は前年の12%増で推移しており、今年の土用の丑はさらに盛り上がる事が期待されます。そんななか、大丸東京店では約60種類の鰻メニューが勢ぞろいする「土用の丑の日フェア」を開催！今年は鰻&牛など、鰻以外のグルメも一緒に楽しめる欲張りな“2刀流”に注目！そのほかにも、今だけのリッチ&ゴージャスなメニューから、定番、変わり種まで、バリエーションも豊富に勢ぞろいします！

◆大丸東京店 土用の丑の日フェア 公式サイト <https://www.daimaru.co.jp/tokyo/doyonoushi/> ※7/19(水)公開予定
※7/30(日)受取分のWEB予約受付は7/26(水)午後8時まで。

鰻×肉の“二刀流”うなぎ！

鰻×黒毛和牛



鹿児島産うなぎと米沢牛ステーキを組み合わせた贅沢で美味しいお弁当です。〈味の梅ばち〉土用の丑 牛スタミナ弁当3,240円、7/29 15個、7/30 40個

鰻×牛たん



愛知県産のうなぎを1匹、贅沢に使用し、やわらかく煮た牛たんとコラボしました。最後のひとくちまでプレミアムな大満足のお重です。〈牛たんかねぎき〉プレミアムうなぎ牛たん重3,300円、各日10個

鰻おこわ×すき焼き



鰻おこわと白蒸しおこわと味付白滝の上に牛肉のすき焼きを乗せました。付け合わせにはくわい団子、玉子焼き、さざげごま和え、梅ふぶき、山ごぼうを入れました。鰻と牛、両方味わえるボリュームのあるお弁当です。〈おこわ米八〉鰻おこわとすき焼きのスタミナ弁当1,259円、各日80個

鰻×イベリコ豚



愛知県三河一色産鰻と人気のスペイン産ベジョータイベリコ豚を盛り合わせたコンビネーション弁当です。〈イーション〉(愛知県三河一色産)鰻のまぶしめし&(スペイン産ベジョータ)イベリコ豚弁当2,199円

鰻×ローストビーフ



四万十うなぎ蒲焼をのせた御飯にローストビーフを多彩なおかずと共に詰めしました。〈なだ万〉ローストビーフと四万十うなぎ御飯のお弁当3,402円、7/30。

贅沢！鰻1.5倍！



昨年1番人気鰻弁当(中)の1.5人前分の蒲焼を使用した鰻弁当。たっぷり鰻を堪能できる、土用の丑の日ならではのスペシャルな一品です。ご注文が入ってからお作りするこだわりも。〈伊勢定〉贅沢うなぎ重5,700円 ※7/28,29 各日20個 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×カニ



ふっくら香ばしい国産鰻をオクラ、胡瓜と夏の味覚と巻きました。暑さを吹き飛ばし涼やかなひとときをご賞味ください。〈つきじ 鈴富〉
国産うなぎ太巻1,900円



鰻とかにが一度に両方味わえます。それぞれの酢飯には混ぜる具材を変えたこだわりの一品です。〈札幌かに家〉
鰻とかにのわっぱ寿司1,620円



浜名湖産うなぎや蒸し方焼き方に拘った蒲焼、白焼、また新仔原料を使用したうなぎなど静岡県産鰻の食べ比べ弁当です。
〈中島水産〉静岡産うなぎ食べ比べ弁当7,980円、
2〜3人前各日10個

やっぱりコレ！定番うなぎ！



創業より300有余年、川魚料理屋としての伝統を重ねた名物料理「うなぎ寿司」をはじめ、うざくやうまきなどの鰻料理を旬のお料理と盛りこんだ贅沢な鰻づくしのお弁当です。〈美濃吉〉うなぎ弁当3,780円、7/29,30



鰻×穴子

ふっくらと絶妙な焼き加減で仕上げたこだわりの宮崎県産うなぎと香ばしく蒸し焼きにした穴子のボリューム満点のスタミナ弁当です。〈創作鮭処 タキモト〉宮崎県産うなぎと穴子のWスタミナ弁当2,300円、7/28・29、各日15個、7/30、70個



約330個販売、前年人気NO.1

WEB 予約可

定番良質な国内産の活鰻を使用。うなぎの風味豊かに引き立たせる甘さを抑えた「秘伝のたれ」にくぐらせ、熟練の職人が丁寧に焼き上げた専門店の一品をぜひご賞味ください。
伊勢定/鰻弁当(中)3,996円



WEB 予約可

惣菜弁当イベント会場
東京の市場では取扱いが少ない希少な四万十鰻。大味で肉厚な越冬特大鰻です。〈登亭〉
四万十鰻弁当(特選)3,300円、28〜30日限定出店



国内産のうなぎ蒲焼と山形県産「つや姫」を使用したうなぎな重です。〈味の浜藤〉国内産うなぎ重2,703円10折
30日14時以降販売



WEB 予約可

惣菜弁当イベント会場

創業文政十年(1827年)の老舗。国産の活鰻を使用し、自社静岡工房にて割き・串打ち・白焼・蒸しの昔ながらの工程を経て、ての字自慢のたれで焼き上げた蒲焼をお弁当にしました。老舗の味をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。〈ての字〉鰻弁当(大)3,456円、※28〜30日限定出店

取材に関するお問い合わせ先／首都圏 PR 広報 (宮川・榎本)

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

