

大丸 VS 松坂屋！勝ったのはどの極み弁当？

秋の1万円極み弁当対決 投票結果発表

結果発表：11月22日(水)～28日(火) ※弁当の販売も11月28日(火)まで
大丸東京店・松坂屋上野店 地階食品ほっぺタウン

大丸東京店と松坂屋上野店で、各店それぞれ「肉」と「魚」の2大カテゴリで税込1万円の「極み弁当」を開発し販売、肉・魚それぞれのカテゴリでどちらの店の「極み弁当」が食べてみたいかを11月8日(水)～11月19日(日)の期間中、各店でお客様に投票いただきました。肉、魚それぞれどちらの店の「極み弁当」が勝ったのか？投票結果を発表いたします！

投票概要 11/8(水)～19(日)の期間中、大丸東京店、松坂屋上野店それぞれの惣菜・弁当売場にて1レシート税込500円以上お買いあげの大丸松坂屋カード会員様・大丸松坂屋ポイントカード会員様、大丸・松坂屋アプリ会員様(いずれも本登録・会員登録がお済みの方)に抽選券を1枚お渡しし、肉部門・魚部門のそれぞれ食べたい！と思うお弁当を記載のうえ、投票BOXに投函頂きました。投票いただいた方の中から抽選で各店5名様に、大丸松坂屋商品券1万円分をプレゼント！
【有効投票数：3,020】



〈肉の匠いとう〉昭和3年創業、伊藤ハム直営精肉店が選び抜いた牛・豚・鶏を使用した、十段の肉満喫弁当が期間・数量限定で登場！

一の重：松阪牛サーロインステーキ、二の重：焼肉重 ミスジ、三の重：焼肉重 イチボ、四の重：国産和牛のブルコギ重、五の重：黒毛和牛肉100%ハンバーグ、六の重：TOKYO X とんかつ、七の重：黒豚ロース 焼きしゃぶ風、八の重：イベリコ豚カルビ重、九の重：比内地鶏使用の焼鳥重、十の重：阿波尾鶏 唐揚げ ※二・三・四・八・九のお重にはごはん入り

※お渡し日3日前までに店頭にて要予約。各日5食限り。



〈日本橋 日山〉日本橋人形町で日本の和牛文化を築き続けてきた精肉店、日山。希少価値の高いシャトーブリアンや東京 X 豚のロース肉など人気の高いお肉6種類を贅沢に盛り合わせました。

壱の重：国産黒毛和牛シャトーブリアン(100g)、国産黒毛和牛サーロインステーキ(100g)、国産牛しぐれ煮式の重：国産黒毛和牛すき焼き(60g)、東京 X 豚ローストポーク(100g)、岩手県産いわい鶏 ももちキンスステーキ(150g) ※お渡し日の前日までに要予約、各日5食限り。



〈北辰鮪〉毛がにやズワイガニ、うに、いくらなど豪華な海鮮具材を使用した、鮮魚専門店ならではの三段海鮮重！

一の重：毛がに、ズワイガニ脚肉、二の重：ズワイガニやまぐろ・うに・いくら握り寿司、本まぐろなどのお刺身、三の重：カニちらし寿司とばらちらし寿司 ※お渡し日3日前までに店頭にて要予約。各日3食限り。



〈つぎじ鈴富〉まぐろの卸問屋の本領発揮！まぐろ専門店だからこそ実現した天然まぐろ尽くしの三段重。「にぎり」はもちろん「ちらし」、そして揚げ物まで、まぐろを味わい尽くせます。

壱の重：天然本鮪にぎり(天然本鮪の赤身、中トロ、大トロ、大トロ炙り、鉄火巻)、貳の重：天然鮪 惣菜盛り合わせ(トロ天巻、鮪メンチカツ、鮪竜田揚、鮪からあげ)、参の重：天然鮪 海鮮ちらし(天然鮪(赤身、中トロ)、穴子、子持昆布、白身魚、いくら、玉子) ※お渡し日の前日までに要予約、各日10食限り。

【取材に関するお問い合わせ先】

大丸東京店・松坂屋上野店 PR 広報

TEL 03-3212-8011(大代表) 宮川・榎本