

静岡発祥〈治一郎〉のしっとりバウムクーヘンが期間限定で登場！

松坂屋上野店 最旬グルメ

2024年1月10日(水)～1月16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。1/10(水)からは、バウムクーヘンの名店〈治一郎〉のバウムクーヘンのほか、〈キモズハワイ〉のマラサダや〈和泉家吉之助〉のめさば寿しが期間限定で登場！松坂屋上野店の最旬グルメ6ブランドをご紹介します。



口に運ぶときからすでに感じ始めるしっとり感。口に入れた瞬間、さらにさっくりとした食感も加わっての楽しい味わい。

卵黄とバターを贅沢に使った、濃厚でありながらも上品な甘さが口のなかでふわっと広がっていく風味は、作り手のこだわりを感じさせます。

薄くレアな層をじっくりと焼き重ね、ぎりぎりの火加減で焼きあげた「バウムクーヘン」です。

〈治一郎〉治一郎のバウムクーヘン

(1個)2,600円 / 1階 和洋菓子イベントスペース

→フワフワもちもちのマラサダ。カスタードクリームとのハーモニーがクセになる美味しさ。

〈キモズハワイ〉

ハワイアンドーナツ マラサダ
カスタードクリーム

(1個)391円

／1階 お江戸新町イベントスペース



→こし餡の甘みと苺の酸味が絶妙な組み合わせの「いちご大福」です。

〈甘味処なごみ〉

苺大福

(1個)350円

／1階 和洋菓子イベントスペース

※2024/1/23(火)まで



←鮮度の良い船凍イカを使用しており、イカのうま味がたっぷりしみこんだいかめしです。

〈壮大〉

壮大のいかめし

(1杯)1,620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



←京都では、お祝い事の時に食べる縁起の良いお寿司です。

脂ののった国産真さばの厚い半身を、程よく甘酢でしめてそのまま使用。挟んだ生姜としやりに混ぜたごまの風味が調和し、さばの旨味を引き立てます。

〈和泉家吉之助〉

めさば寿し(1本)1,890円

／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

※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