

あなたの勝負メシはなんですか？カツランキング発表！

大丸東京店「カツ」15選

1月10日(水)～1月30日(火)/大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

2023年11月に15回目を迎えた「全国農業高校収穫祭」、会場の大丸東京店には全41校から100名を超える高校生が集まりました。そこで集まった現役高校生にアンケートを実施。「みんなの勝負メシは何？」。一番多かった回答は70%で「カツ」。「験担ぎ」で受験前に「カツ」を食べるイメージが定着しているようです。受験生だけでなく、勝負に勝ちたいオトナにもオススメしたい「カツ」。大丸東京店の15種類のカツを一挙ご紹介いたします。また大丸東京店の人気カツランキングベスト5※も発表します。 ※2023年10月1日～2023年12月31日の販売個数



美味しさは「ヒレかつ」「パン」「ソース」の三味一体から生まれる。創業五十年、変わらない「とんかつ まい泉」の味。ヒレかつサンド(6切)891円



新鮮な国産豚のレバーをフライにし、特製ソースをたっぷりつけた人気商品。味噌風味と、風味豊かな粒マスタードとはちみつ風味が1/10～17の期間限定で販売。〈イーション〉国産豚のレバーカツ200円(プレーン・味噌・ハニーマスタード)★プレーンは各日80個、味噌とハニーマスタードは各日60個



牛肉・豚肉の割合、甘さを引き立てる玉ねぎとのバランス、旨みを引き立てる隠し味など何度も改良を重ねて完成した一品です。〈柿安ダイニング〉肉の老舗柿安 メンチカツ(1個)302円★1月10日～18日、22日～26日、30日のみ販売



厚切りにカットした牛フィレ肉を絶妙な火加減で焼き上げてサンドしました。〈西洋銀座〉牛フィレ肉のカツサンド1,458円★各日50パック



ジューシーなメンチに大きめカットの玉葱がアクセント、ひとつひとつお店で手作ります。〈たいめいけん〉国産豚肉と黒毛和牛の手ごねメンチカツ(大きめカットの玉葱入り)(1個)390円★各日30個

ヒレ



まい泉自慢の『箸で切れるやわらかなとんかつ』。やわらかさと美味しさ、ボリュームの三拍子揃った自慢の人気商品です。〈まい泉〉特製ヒレかつ799円

三元豚



やわらかく、臭みのない三元豚を使用したジューシーかつサンド。〈メルヘン〉三元豚ロースかつ777円

くじら



くじら肉を生姜醤油に漬けくさみもなく召し上がれます。〈魚道楽〉くじらかつ(1切)410円★各日10個

チキン



自慢の一口チキンカツ。ふわふわジューシーのチキンカツ。〈からっ鳥〉サイコロチキンカツ(1本)310円

メンチ



まぐろの希少部位を使用 やわらかい肉質とサクッとし衣のベストマッチ。〈つきじ鈴富〉鮪メンチカツ(1個)324円★各日30個

ミソ



奥深い旨みの豆味噌と香り豊かな米味噌を絶妙なバランスで合わせたソースは、豚肉との相性も良く、クセになるおいしさです。〈RF1〉でら旨 味噌カツ串(1個)248円★各日30個

ロース



ロースかつをシンプルに美味しく味わえとんかつ弁当です。まい泉オリジナルのとんかつソースとスパイスソルトで2種類の味をお愉しみください。〈まい泉〉大ロースかつ弁当1,252円

エビ



海老の食感にこだわり一つ一つ丁寧に仕上げました。〈なだ万厨房〉海老かつ弁当1,620円★各日10折

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川)
TEL 03-3212-8011(大代表)



DAIMARU

2-2

※価格は全て税込です。