

1月15日は“いちごの日” いちごメニュー50種類！

「いちごフェスタ」初開催！

1月11日(水)~24日(火)

松坂屋上野店 地下1階・1階 ほっぺタウン、各階喫茶レストラン



1月15日はいちごの日！そこで、松坂屋上野店では、農研機構が開発した「おいCベリー」といういちごを使った開発メニューをはじめ、約50種類のいちごメニューを取り揃え、いちごフェスタを開催いたします！豪華いちごスイーツから、サラダや、なんと惣菜まで、バラエティ豊富に勢ぞろい！

※おいCベリーは農研機構が開発したいちごの新品種。7粒で1日分のビタミンを摂取できるビタミンCの含量の高さと食味の良さが特徴です。

いちごをつかった白和え!!



京都の南禅寺御用達の豆腐を使用した白和えにおいCベリーをあわせ、美濃吉ならではの上品でさっぱりとした味わいに。

〈美濃吉〉莓の白和え
100g 540円/地下1階

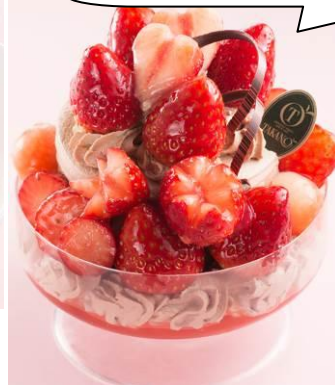
いちごのサラダ!



リンゴ、パイナップル、黄桃、キウイにおいCベリーをプラスして、キルシュで風味付けしました。

〈ポール・ボキューズ〉季節のフルーツサラダ キルシュ風味(イチゴ添え) 100g 345円/地下1階

豪華にいちごを盛り付け!



チョコレートスポンジにおいCベリーをサンドし、飾りにも使用しました。

〈新宿高野〉ショコラ de リッチ



自家配合のカスタードクリームをさくさくのシュー生地につつぷり詰込み、イチゴとブルーベリーをトッピング。〈アルサスローレン〉イチゴのクッキーシュー

280円/地下1階

おはぎにいちごをオン!



おはぎにこおりもちをまぶし、おいCベリーを添え、シュガーパウダーをかけました。〈サザエ(十勝おはぎ)〉いちごおはぎ 172円/地下1階



聘珍樓特製のココナッツミルクにつつぷりのタピオカ、イチゴを加え、さっぱりとしたデザートに。〈聘珍樓〉おいCベリー入りココナッツミルク 432円/地下1階



果肉たっぷりの莓ソース、ミルクがアクセントの莓アイス、莓5個が載った莓づくしの贅沢パフェ!

〈茶寮 銀座清月堂〉いちごパフェ 1,080円/中2階

カレンダーで22の上に15(いちご)が載るから、毎月22日は“ショートケーキの日”です!次は1/22!



〈新宿高野〉ストロベリーショートケーキ594円/1階