

夏は揚げ物がよく売れる！？新・感覚“揚げ物”をご紹介します！

## プレミアム“フライ”デー

7月28日(金) 大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

7回目となる暑〜いプレミアムフライデーは揚げ物で！夏に揚げ物惣菜が売れる！？実は、暑くなると自宅での揚げ物調理は敬遠され、できあがった惣菜を買っていかれる方が増えると言われています。実際、大丸東京店では揚げ物の売り上げが平均月の10%も上がるというデータが！ただ、揚げ物といっても、とんかつ、天ぷらなど定番ものだけではなく、デパ地下ならではの珍しい揚げ物が勢ぞろい！その一部をご紹介します！

新



長芋に大葉と豚肉を巻きつけサクッと揚げました。〈あびす Daikoku〉  
長芋の肉巻揚げ(1個)346円

新



海老とイカの風味たっぷり！スナック感覚で食べられます。〈つきじ鈴富〉  
海鮮カツボール(6個入)702円

希少部位頭肉を使用したまぐろ好きにはたまらない一品です！  
〈つきじ鈴富〉  
鯖カツ(100g)355円

新



ボリュームがあり、ジューシーな鳥の旨みを感じられる一品です。〈からっ鳥〉  
生つくねフライ(1個)200円

新



ガツンとかぼちゃの風味が感じられるドーナツ型のコロケです。〈イーション〉  
北海道産かぼちゃのドーナツコロケ(1個)129円

海老のすり身を湯葉の衣で包んだ美濃吉人気NO.1メニューです。〈美濃吉〉  
海老湯葉揚げ(5食)486円

新



サクッと軽いかわいサイズのエビフライです。〈ポールボキューズ〉  
プティ海老フリット(100g)498円



外はサクッ、中はふわっと軽い串カツです。〈からっ鳥〉  
笹みの串カツ(1本)290円



おやつにも、おかずにも、おつまみにもいける万能唐揚げです！〈魚道楽 富惣〉  
かれい唐揚げ(1尾)300円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤・宮川