

あなたは、何派?! お彼岸には“おはぎ”。15種類登場!

2019お彼岸おはぎ特集

3月18日(月)~24日(日)

松坂屋上野店 地下1階・1階 ほっぺタウン



3月18日(金)~24日(日)は春のお彼岸。お彼岸に欠かせない食べ物といえば、「おはぎ」です。こし餡、つぶ餡、きなこ、胡麻、一口サイズのおはぎ、春らしく桜の花を載せたものなど、バリエーションも様々に、15種類以上のおはぎをご用意しています!



新登場“さくら”餡!



〈清月堂本店〉おはぎ(こし、つぶ、きなこ、ごま) 各216円
朝づくりをモットーとし、添加物、保存料などは不使用。北海道産小豆のみを使用し、上品な甘さに仕上げました。/1階 ※3/20(水)~26(火)

〈崎陽軒〉ひとくちおはぎ(6個入)450円
崎陽軒の「昔ながらのシウマイ」同様、一口サイズにこだわったおはぎ。モチモチご飯と、甘さ控えめに仕上げた小豆の風味豊かなつぶ餡が相性ばっちり。さらに、ごま餡と、今年から新たにさくら餡を加えて、3種類がセットに。/地下1階



〈みとわ〉おはぎ小豆(つぶあん)(2個入) 432円
風味豊かなつぶあんのふくよかな味わい。ひとつひとつ、手作りで仕上げられています。 ※3/18(月)~21(木・祝)/1階



〈サザエ〉十勝おはぎ(粒あん、こしあん) 1個 162円
サザエの代名詞ともいえる、おはぎ。十勝産小豆と北海道産のもち米を使い、手作りにしています。おはぎ専門店ならではの味わいをお楽しみください。/地下1階



〈鶴屋吉信〉おはぎ(つぶあん、こしあん) 各292円
口どけの良い道明寺を使用し、つぶあんとこしあんで包みました。 ※3/18(月)~21(木・祝) /1階



〈竹隆庵岡埜〉桜花おはぎ(つぶし餡) 1個280円
厳選した国産の原材料で職人の手で丁寧に作り上げました。上野にちなんで、塩漬の桜の花を飾った、春の香りもお楽しみいただけるおはぎです。 /1階

取材に関するお問い合わせ先/大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川