



2019年は7月2日にタコ食？

はんげしょう

大丸東京店 半夏生フェア



6月26日(水)~7月2日(火)/大丸東京店 地階ほっぺタウン

半夏生(はんげしょう)とは夏至から数えて11日目の7月2日ごろから七夕頃までの5日間をいいます。田植えは半夏生に入る前に終わらせるものとされ、このころから梅雨が明けるといわれています。主に関西地方ではタコの足のようには大地にしっかりと根付くようにとたこを食べる風習があります。また、タコにはタウリンが豊富に含まれており、蒸し暑い時期に疲労回復の意味でも好んで召し上がる方も多いといわれています。お弁当やお惣菜で気軽にタコを楽しんでみてはいかがでしょうか？



鮮魚店ならではの新鮮さ。生の水タコをさっと湯通ししました。付属の梅肉やポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

〈中島水産〉水たこの落とし980円



柔らかな蛸飯に定番のおかずを入れました。創業160年愛される味。〈日本橋弁松〉蛸の桜飯1,382円



北海道産真蛸を使った人気のサラダ。カブ、パプリカ、セロリ、紫オニオン、水奈の彩り野菜にさっぱりドレッシングで。

〈あびすDaikoku〉カブとタコのサラダ(100g)378円



爽やかな味わいのタコマリネ。トマトときゅうり、ハーブの香りがアクセントに。〈柿安ダイニング〉ハーブ香る釜揚げタコの彩りマリネ(100g)598円



程よく脂がのった銀ひらす麴焼きとたこめしの相性が抜群なお弁当です。〈味の浜藤〉季節の炊き込みご飯と甘み麴焼弁当1,188円



おにぎり専門店からもち米のモチモチした食感とタコの風味のハーモニーをお楽しみください。

〈おにぎり屋〉たこめし(1個)240円



刻んだオリーブ入りの衣にほのかなんにくの香り。おつまみにも。〈RF1〉小ダコのフリットオリーブ風味(100g)540円



タコと相性の良いしその塩味で食べるシンプルな味付け。6月27日~。〈いとほん〉しそ香る北海道産炙りたこの和さらだ(100g)594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)

宮川