

大丸東京店「私のイチ押しグルメ」 ～ショップ店長13名が期間限定グルメ紹介～

1 日約10万人の来店がある大丸東京店の地階食品売場には、売上や人気、こだわりジャンル・カテゴリーなど特徴のある約110店舗が出店している。大丸東京店では、2025年最初のデパ地下企画として、1月8日(水)～28日(火)、地階食品ほっぺタウンにて、ショップ店長など13名が「私のイチ押しグルメ」を提案。当号では、即食商品9アイテムを紹介する。



〈創作鮭処 タキモト〉

まぐろ好きのためのミルフィーユ 2,580円

大丸で10年以上不動の1番人気の弁当である“ミルフィーユ丼”、で鮭尽くしの新商品を開発！まぐろトロ、赤身、藁焼きビンチョウ、ネギトロにいくらをトッピングしたまぐろづくしのミルフィーユ丼。10種類以上の具材をすべて鮭にしたのは初となる。二度と販売されないかもしれない一品。

〈つきじ鈴富 すし富〉本まぐろ偏愛丼 3,000円

まぐろ専門仲卸だからこそその鮭本来の味を楽しめる一品。天然本鮭の大トロと剥がし身の旨みを思う存分に味わえる。



〈千駄木腰塚〉コンビーフTKG 1,380円

今まで体験したことのないコンビーフとして、日本全国にリピーターが多数いる腰塚の自家製コンビーフは、職人の手で丁寧にほぐされた肉の繊維と人肌とどろけだすたっぷりの旨味が特長。ご飯対コンビーフの割合を限界まで寄せて丼を作った。





〈金子半之助〉海老と小柱のかき揚げと海老天丼 1,850円
海老4本と小柱のかき揚げに秘伝のタレを絡めた海老尽くしの弁当。通常5種の弁当以外に限定品を販売するのは稀。

〈ごつつ食べなはれ〉鮭食べなはれ 1,300円

日本文化や日本の食材を大切に、ひと手間ひと手間丁寧に作ったのり弁当が人気。一番人気の鮭弁当をベースに鮭の色々な部分を楽しめる弁当に仕上げた。



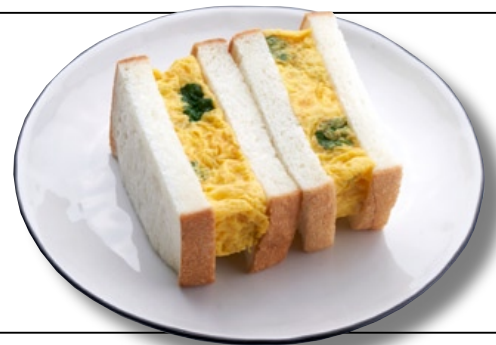
〈おかず本舗 佃浅〉たっぷり玉子サラダサンド 600円

創業140余年の惣菜専門店が開発した惣菜にあう食パンを使用した玉子サンド。薄い耳としっとりとしたキメの細かいパンに挟まれた玉子サラダは通常より20%増量。マヨネーズのみのシンプルな味付けで玉子感がしっかり味わえる。また、ボリュームミーなのにペロッと食べられるサンドイッチ。

〈おとまつ (つきぢ松露)〉親子焼サンド (2切) 972円

築地の玉子焼き専門店が、親子焼サンドを期間限定販売。大山どりのひき肉を入れ焼き上げた玉子焼(親子焼)をボリュームミーにパンで挟んだジューシーなサンドイッチ。

※大丸東京店弁当・惣菜担当 清水



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉

過激なチーズフランス1個 1,404円、1/2サイズ 702円

一番人気のゴダチーズフランスにチーズを増量、その名も「過激なチーズフランス」。

〈知床鮭〉イクラのせるイベ巻 2,500円

サーモンのルイベを巻いた中巻きの上に北海道産のいくらをふんだんにのせた鮭好きにはたまらない一品。

