

**近年にない、高い伸びを示すチーズの最需要期、
デパ地下がチーズを使ったメニュー特集！和食も中華も！！**

冬に楽しむチーズフェア開催決定

松坂屋上野店×小岩井乳業(株) コラボ企画

- 日時：2015年12月2日(水)～15日(火)
- 場所：松坂屋上野店 B1F 食品フロア、5F・7Fレストランでも

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:堀口 英樹)は、このほど松坂屋上野店(株式会社大丸松坂屋百貨店)様との、標題のコラボ企画を実施いたします。

総務省家計調査によりますと、今年1～9月の一世帯当たりのチーズ支出金額は3,617円、前年比106.7%。また4～8月の国内のチーズ生産量は59,663トン、前年比108.8%増と近年にない高い伸びで推移しております。

パーティーシーズンの到来で、最盛期を迎えるチーズ需要にマッチさせた企画です。

和食、中華、洋食、惣菜、レストランで味わう、小岩井乳業のチーズを使った推奨メニューの販売を各ショップで行います(惣菜7、ベーカリー1、レストラン2、計10店舗・11メニューで展開)。

メニューの一例

■和食



＜美濃吉＞揚出し豆腐和風ぐらたん風
税込540円

■中華



＜聘珍樓＞クリームチーズ入りエビマヨネーズあえ
税込810円

チーズメニュー30種類が勢ぞろい！ 初開催「冬に楽しむチーズフェア」

2015年12月2日(水)～15日(火)

松坂屋上野店 本館地下1階・5階・7階



クリスマス会や忘年会などパーティーシーンでお料理に欠かせない「チーズ」。チーズの需要が最も高まるのも12月です。寒い季節はチーズ料理が恋しくなるという方も多いのでは？そこで、松坂屋上野店では、「冬に楽しむチーズフェア」を初開催！チーズを使った和惣菜、中華惣菜やお寿司、パンなど、多彩なチーズメニュー約30種類が勢ぞろいします！

揚げ出し豆腐×チーズ！



揚げ出し豆腐に赤味噌、ニンジン、南瓜、さらに白味噌をオン。その上にチーズをトッピングして焼き上げています。

＜美濃吉＞揚げ出し豆腐和風ぐらたん風 1人前 540円

※各日限定30 / 地下1階

寿司×チーズ！



明太子、サーモン、漬けまぐろ、えびかつ、オニオンスライスなどを使ったかわいい手まりすし。

＜北辰館＞手まりすし 1食 540円 / 地下1階

すき焼き×チーズ！



揚げの巾着の中にすき焼きの具材とスライスチーズがイン！

＜浅草今半＞チーズ入りすき焼巾着弁当 1,512円

※各日限定10 / 地下1階

えびマヨ×クリームチーズ！



えびマヨにクリームチーズを練り込み、コクのある味に仕上げました。

＜聘珍樓＞クリームチーズ入りエビのマヨネーズあえ

1パック 810円 ※各日限定30 / 地下1階

中華春巻×チーズ！



ワインに合うよう具材をブラックペッパーで味付けしたチーズ入り中華春巻き。お好みでチリソースをつけて。

＜赤坂飯店＞チーズ入り春巻 1本 150円 / 地下1階

完熟トマト×麻婆豆腐味チーズ！



完熟トマトカンパーニュ生地に麻婆豆腐味のチーズを包み赤唐辛子をトッピング。

＜アルサスローレン＞完熟トマトのフロマージュ 324円 / 地下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 03-5846-1241 FAX 03-3831-1670 MAIL dmaa243@jfr.co.jp

藤井 庸子 080-3815-1667 宮川 香織 080-3815-5292