



「発見!ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に再「発見!」いただけるよう、東京電力ホールディングス株式会社が取り組む活動です。

ふくしまフェア

10月10日(木)→16日(水)

地下1階 ほっペタウン

(鮮魚・精肉・青果・グローサリー・和洋酒)

10/11(金)12(土)13(日)14(月・祝)の4日間限定!
総計800名様
秋のミニ福
プレゼント!

当チラシ掲載商品をお買いあげの方、各日先着200名様に福島海の宝(かつおブレイク缶)や至福の桃グミ、グッズなどをプレゼントいたします。

※景品がなくなり次第終了となります。

新鮮な魚介の旨みをギュッと凝縮した地元の味。

鮮魚

(北風水産)



①さんまばーばー焼き (1パック・4個入) 税込698円



②一口厚揚げ ソフト蒲鉾スティック (6本) 税込450円

●ポイルやりいか (100gあたり) 税込238円
●ポイル真たこ (100gあたり) 税込498円

③刺身かまぼこ (170g) 税込330円

④「福島県沖近海魚」

特別販売

※天候や水揚げ状況により、内容の変更や中止になる場合がございます。

精肉

福島の気候風土に育まれた滋味ゆたかなお肉が到着。

(肉の匠 いう)



①福島県産 うつくしまえごま豚 ロースしゃぶしゃぶ用 (100gあたり) 税込580円 各日2kg限り



②福島県産 うつくしまえごま豚切り落とし (100gあたり) 税込350円 各日3kg限り

青果

福島の大地が育んだ、自慢のフルーツと野菜。

(九州屋)



③福島県産 柿 (1パック) 税込699円 各日20パック限り

④福島県産 りんご (1パック) 税込899円 各日20パック限り

⑤福島県産 トマト (1袋) 税込599円 各日20袋限り



⑥福島県産 菌床生椎茸 (1パック) 税込399円 各日30パック限り

(グローサリー売場)

グローサリー

地元で人気の伝統の味をご用意しました。

新米の季節



新米 福島県産 福、笑い (2kg) 税込2,138円

2021年デビューで「香りが立ち強い甘みを持ちながら、ふんわり柔らかく炊きあがる」個性的な食感です。



ままだおる (5個入) 税込675円

バターを使った生地でミルク味の餡を包み焼き上げた福島県を代表するお菓子です。



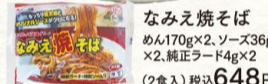
福島桃のフィナンシェ (4個入) 税込777円

黄金桃のセミドライのコクを合わせ、バター・アーモンド等贅沢な素材と融合させた焼き菓子です。



桃の恵み ストレート果汁 (190g) 税込216円

夏に収穫された桃をそのまま食べているかのような自然な味わい、さっぱりとしたのど越しです。



なみえ焼そば (1パック) 税込648円

「なみえ焼そば」は福島県浜通り「浪江町」で愛される極太麺と濃厚なソースが特徴の焼そばです。



⑦(菅野漬物) 昆布だし相馬きゅうり漬 (140g) 税込432円

乳酸発酵国産胡瓜を使用し、昆布だしの旨味たっぷりに仕上げました。



⑧うまくて生姜ねえ (240g) 税込734円

国産生姜を特製醤油に漬けた食卓の名脇役。



お湯を入れて3分半、電子レンジでおいしい喜多方ラーメンをお手軽にお召しあがりいただけます。



①(河京) 喜多方ラーメンレンジ麺 しょうゆ味 半生麺105g、醤油スープ35g、チャーシューメンマ23g (1人前) 税込594円
②(河京) 喜多方ラーメンレンジ麺 みそ味 半生麺105g、みそスープ41g、チャーシューメンマ23g (1人前) 税込594円

(D&M CAVE)

地酒

「酒処・ふくしま」ならではの銘酒をご用意。



⑨(鈴木酒造店) 磐城壽 純米酒「山吹」 (720ml) 税込1,430円 12本限り

ふくよかな旨味とキレのあるお酒で普段の食事に寄り添います。

⑩(大七酒造) 大七「皆伝」 (720ml) 税込2,799円 12本限り

きめ細やかで深いコクと落ち着いた香りが絶妙に溶け合う、完成度の高い味わいです。

⑪(大七酒造) 大七「生もと梅酒」 (720ml) 税込2,750円 6本限り

純米生もとの原酒で造ったとろりと芳醇な梅酒です。

INFORMATION

●大丸松坂屋オンラインストアでのご注文がお得です!

送料税込 495円 オンラインストアでのご注文期間 承り中→12月22日(日)午前10時



大丸松坂屋オンラインストアご注文はこちらから
大丸松坂屋のおせち <https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/>
大丸松坂屋オンラインストアでのご注文に関するお問い合わせは
0120-917-775 (10時~20時 年内無休(元日・1月2日は休業) ※12月31日(火)は18時まで)

●店頭・お電話でもご注文いただけます。

店頭承り期間	お電話承り期間
承り中→12月22日(日)	承り中→12月21日(土)
松坂屋上野店	0120-919-657 (10時~18時)
売場 6階 おせち料理承りコーナー (10時~18時30分)	

おせちをともに、幸せを重ねて。

おせち



料理研究家 大原千鶴

京都・花脊にある料理旅館「美山荘」の次女として生まれる。幼少より育まれた和食の心得や美意識に、子育ての経験も生かした、家庭的かつ美しい料理が人気を集める。著作やテレビ出演など多方面で活躍。第三回京都和食文化賞受賞。

〈大原千鶴〉(430018)

和風 三段 口福おせち 巳

税込29,800円

●43品【おせちのしりしり付き】 ●監修 ※オンラインストアでのご注文なら、送料税込495円



二〇二五年大丸松坂屋のおせち特別企画
至福の味わいで新春を寿ぐ、大原千鶴さんのおせち。

紙製の重箱を飾るのは、大原さんが書いた「巳」の字とイラストをあしらった掛け紙。お祝い箸は環境に配慮した天然素材の竹製です。

想いを、つなぐ。

松坂屋 冬の贈り物

WEBにて承り中→12月24日(火)10時まで

※一部の商品は10月31日(木)14時から承ります。
店頭承り期間・場所 ◆11月1日(金)→12月24日(火) ◆6階ギフト会場

カタログ掲載以外のインターネット限定商品が 計500点以上!

ご注文はインターネットが便利です。

※20%OFFの商品(27点)もございます。

〈冬の優待ギフト〉がインターネットでご注文なら、どなた様でも

15%OFF

送料は全国どこでも 495円

※離島など一部お届けできない地域がございます。

WEB
ご注文はこちらから



Matsuzakaya

松坂屋・上野店

電話(03)3832-1111 東京都台東区上野3-29-5
【営業時間】10時~20時
※中2階~2階:10時~19時、3階~8階:10時~18時30分
営業時間・イベントの内容は予告なく変更する場合がございます。