

7月30日(日)は土用の丑の日

新宿店で「土用の丑の日 うなぎグルメ」を展開

◆京王百貨店 新宿店 MB階・B1階 食品街



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、30日(日)までの期間、MB階・B1階食品街にて「土用の丑の日 うなぎグルメ」を展開。夏本番を迎えるこの時期、夏バテ防止のスタミナグルメとしても人気のウナギ。今年の夏は、7月下旬から8月上旬に暑さのピークを迎え、全国的に平年より気温が高く猛暑と言われていることもあり、さらに需要が高まると見込まれます。今夏の土用の丑の日は7月30日(日)。定番人気のウナギ専門店うな重や老舗料理店のウナギ弁当を多数そろえるほか、MB階エキサイティングスポットでは7月27日(木)～30日(日)までの期間、「土用の丑の日フェア」として、広島のお好み焼き店「広島焼のんきや」が手掛けるウナギ入り焼きそばなども展開。あわせて同期間、酒売場では、担当者おすすめのウナギグルメに合う酒をそろえます。

■ウナギ専門店のうな重や老舗料理店のウナギ弁当がそろいます ◆MB階 惣菜売場



●ての字
「国内産うなぎ弁当(蒲焼 90g)」
2,808円

国産の活鰻を使用し、自家製タレでふっくら焼き上げた蒲焼が味わえる弁当。

※7月28日(金)～30日(日)はB1階食品入りイベントスペースでも展開



●美濃吉
「うなぎ弁当」3,780円

美濃吉の名物料理「うなぎ寿司」や「うまき」が入ったウナギづくしの一品です。

※販売期間：7月29日(土)・30日(日)



●なだ万厨房
「ローストビーフと四万十うなぎ御飯のお弁当」3,402円 <12点販売予定>

高知県産四万十ウナギの蒲焼をのせたご飯のほか、ローストビーフや煮物をバランスよく詰めました。

※販売期間：7月30日(日)のみ



■「土用の丑の日フェア」7月27日(木)～30日(日) ◆MB階 エキサイティングスポット



画像はイメージ

●広島焼のんきや
「うなぎそば」880円 **NEW**

1968年創業のお好み焼き店。広島焼きそばに静岡県産ウナギと甘めのタレで仕上げました。別添えの山椒との相性もぴったりの一品です。



●立鮮調進 なかがわ
「うなぎちらしごはん」3,200円

京王百貨店限定販売

京都・祇園に店を構える弁当店。愛知県三河産のウナギを京料亭の技法にこだわり炭火でふっくら焼き上げました。



●魚円
「鰻重<松>」5,800円

旬の魚料理に定評がある東京・狛江の和食屋「魚円」の静岡県産ウナギを一尾使用したボリューム満点のうなぎ重。とろけるような食感が楽しめます。

そのほか、●魚武「栃木県産 うなぎ白焼き」3,500円などが登場します。

■酒売場 担当者おすすめ “ウナギグルメに合う酒” を展開 7月27日(木)～30日(日) ◆MB階 酒売場



●「ドメーヌ・ド・ヴィルマージュ・コルピエール・ブートナック」(750ml) 2,860円

南仏の代表的なブドウ品種4品種をブレンドした、果実の風味とスパイシーな味わいを併せ持つ赤ワイン。



●黄桜
「ラッキーキャット」(350ml)306円

原料の一部にゆずと山椒を使用し、爽やかな香りとさっぱりとした口当たりが楽しめるビールです。



●一ノ蔵
「特別純米酒」(720ml)1,298円

「鰻に合う酒 2023」審査会にて1位を獲得した日本酒。上品で柔らかい味わいがウナギ料理と相性が高い一品。