

料金後納郵便

日本橋
三越本店

ISETAN MITSUKOSHI HOLDINGS

岩手 宮城 福島 東北三県 味めぐり

●11月28日(水)～12月4日(火) ●日本橋三越本店 本館地下1階 フードコレクション

仙台牛や福島県産米など山の幸から、三陸の豊かな海の幸まで、
岩手・宮城・福島の食の魅力を発信し、東北三県を食で盛り上げます。

12月19日(水)～24日(月・振休)は午後7時30分まで。(新館9・10階レストランは午前11時～午後10時)

日本橋三越本店は、新年は1月2日(水)午前10時から初売出し、1月1日(火・祝)は店舗休業日とさせていただきます。
1月2日(水)は全館午後6時まで、1月3日(木)は全館午後7時30分まで営業。

新しい日本橋の、三越本店へ。



MITSUKOSHI
日本橋本店
www.mitsukoshi.co.jp

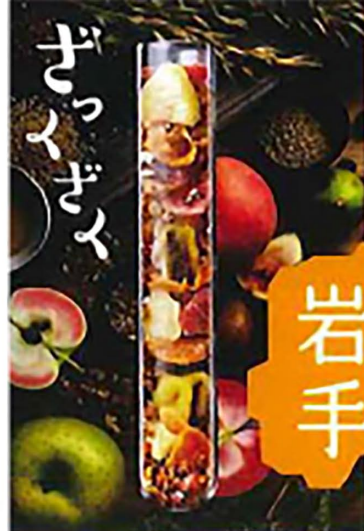
価格はすべて税込です。

営業時間/午前10時～午後7時。

但し、本館・新館ともに1階・地下階は午後7時30分まで。
新館9・10階レストランは午前11時～午後10時。

日本橋三越本店は改装工事につき、展開場所・アイテム等が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。

〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1 / 電話03-3241-3311 大代表 / 181155095310001

案内状がご不要な場合は、専用ダイヤル0120-3254-77までご連絡ください。(受付時間/午前10時30分～午後6時30分)
[配達先] ISETAN MITSUKOSHI HOLDINGS 〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店内

岩手

花巻 パティシエが作るスーパー
フードとフルーツを使用した
シリアル。風味も色彩も豊かです。
〈dagda_〉シリアル
「クッキングアップル&チェリー」
80g 3,780円

◎その他のオススメ

昆布をたっぷり食べて育ったキタ
ムラサキウニを蒸しあげました。
〈北三陸ファクトリー〉
洋野うに牧場の四年うに
「蒸し」90g 5,184円



女川 大きめにざく切り
したたこに染み込んだ、タレの味わいと柔らかな
歯ごたえが絶妙です。
〈鮮冷〉たこのやわらか煮
200g 702円



ぎっしり

南三陸 豊饒な海で育った秋刀魚と
肉厚で弾力のある真昆布を
厳選し、独自の製法で仕上げました。
〈歌津小太郎〉三陸さんまの
昆布巻き 1本 1,080円

仙台 肉厚牛たんとA5ランク仙台牛の極上カル
ビを贅沢に使用した食欲をそそる一折。
〈肉のいとう〉A5仙台牛と肉厚牛たんの
ぎゅうぎゅう弁当
1折【各日150点限り】1,801円

宮城

福島



◎その他のオススメ

揚げたての会津産豚を
自家製ソースに漬け込んだ
地元人気店の味わい。
〈串鶴〉会津産豚串
1本 216円

福島 粒揃いが良く、光沢があり、
しっかりとした食感が楽しめる
福島県が開発した品種です。
〈カトウファーム〉福島県産米
「天のつぶ」2kg 1,401円

すっきり



生食用のサンシャイントマトを
100%使用。ストレート製法
で美味しさをそのまま絞りました。
〈ワンダーファーム〉Wonder Red
トマトジュース 95g 216円