

美味しい「にが味」を特集！

夏のグランデリシヤスフェア

6月14日（水）→27日（火）

高島屋大阪店 地階食料品売場

近年、「パクチー女子」や「パクチーニスト」とよばれる程のパクチーブームや高濃度カカオチョコレート
の普及などにも見られるように、苦味のある食べ物に注目が集まっています。苦味がある
ものには、栄養素を多く含む物が多いうえ、後味もすっきりしていることや、適度な苦味には
嗜好性を高め、食欲を増進させることから、夏バテ防止にも役立つとも言われています。
そんな中、高島屋大阪店地階食料品売場では、梅雨入りするこの時期に、美味しい“にが味”に
スポットをあてたオリジナル商品や期間限定商品を合計約20点取り揃えました。今しか味わえない
美味しい“にが味”を多数ご用意しております。

<販売商品一例>

○[ダイヤ製パン] パクチーだらけサンド（2個入）…540円

【高島屋大阪店限定販売】

最近、大人気のパクチーを使ったサンドウィッチ。
刻んだパクチーと2種類のパクチーソースを使用した、
生のパクチーのシャキシャキ感が爽やかな逸品です。

■地階 惣菜売場



○[御菓子司 津村屋] カカオプレzzo 魅まんじゅう（2個入）…441円

【高島屋大阪店限定販売】

スーパーフードとしても注目されるカカオ豆をフレーク状にした
カカオニブと東大阪市のコーヒー豆専門店[田代珈琲]の
スペシャルティコーヒーの2種類の苦味と、あっさりとした
白餡を合わせた和スイーツ。苦味と甘みの相性が抜群です。

■地階 銘菓百選



高島屋大阪店 06-6631-1101

○[isshin] わらび餅「炊蓮」クロレラ (1箱) …810円<各日20箱限り>

【高島屋大阪店限定販売】

大阪・船場の和菓子店[isshin]が手がける新わらび餅。

[isshin]の定番であるわらび餅に、きなこクロレラをまぶした、とろとろの食感にほろ苦さが加わった新しい和菓子です。

(販売日：6月15日(木)→17日(土)、22日(木)→24日(土) 各日11時からの販売)

■地階 銘菓百選



○[ア・ラ・カンパニユ] シブスト・オ・カラマンシー (1カット) …540円

【高島屋大阪店限定販売】

柑橘「カラマンシー」の果汁入りのふわふわムースに、クルミ生地と焦がしキャラメルが絶妙です。

■地階 洋菓子売場



○[道頓堀 今井] ゴーヤと豚肉の琉球丼 (1食) …702円<各日20食限り> ※先行販売

“にが味”といえば“ゴーヤ”。食感の良いゴーヤを大阪・[道頓堀 今井]がこだわりの出汁とともに卵でとじて丼にしました。

■地階 惣菜売場



○[魚道楽 富惣] あゆ飯 (1折) …1,080円<各日10折限り>

【高島屋大阪店限定販売】

ほぐし身をまぜたあゆ飯に、鮎をまるごと1匹のせました。ワタの苦味で食欲もアップ。

■地階 惣菜売場



○[野菜ソムリエの店 のら] 期間限定販売 ※6月16日(金)→18日(日)

野菜ソムリエの資格をもつスタッフが選んだ苦味がおいしい

野菜たち。産地から直送された新鮮野菜を3日間限定販売いたします。

■地階 食料品サービスカウンター前



○[ブラックアイル] イエローハンマーIPA (330ml) …530円<48本限り>

柑橘系アロマが漂う程よい苦味。アルコール度数4%の軽さは夏にぴったりです。

■地階 和洋酒売場

