

これを買えば間違いない！大丸東京店の従業員 500 人に聞いた！ ほっぺタウン人気ランキング

9月14日(水)～10月4日(火) / 大丸東京店 地階・1階 食品ほっぺタウン

弁当・惣菜約50店舗、和洋菓子約70店舗、ベーカリー5店舗など、合計約160店舗がそろった大丸東京店の食品フロア“ほっぺタウン”。数ある商品のなかから、大丸東京店の従業員が自身で何度も買って食べてしまう、大好きなグルメを聞いてみました。大丸東京店を知り尽くす従業員たちが太鼓判を押す人気グルメとは？！弁当・惣菜、菓子、ベーカリーの各部門ごとに Best5 をご紹介いたします。

弁当・惣菜部門

1位

まずは、各部門の栄えある第1位をご紹介！



〈ポール・ポキューズ デリ〉希少部位トモサンカクの贅沢しっとりローストビーフパヴェ仕立て 100g 918円 / 地階

牛1頭から2～3kgしかとれない希少部位「トモサンカク」を使用。真空調理法で肉汁を閉じ込め、肉の旨味を最大限に引き立てました。ジューシーで柔らかいローストビーフです。

従業員の声

- パサパサ感が全くなく、しっとりとした食感とボリューム感がクセになります。ソースが2種から選べるのもうれしい！
- お酒のおつまみに最高です！
- お肉がやわらかくて美味しく、家族みんな大好きです。

菓子部門

1位



〈ヨックモック〉シガール 20本入 1,458円/1階

ヨックモックを代表する焼菓子。バターをふんだんに使用した生地を焼き上げ、ロール状に巻いたクッキーです。バターの豊かな風味と、サクツとした口当たり、繊細なくちどけが楽しめます。

従業員の声

- 飽きない美味しさで差し入れにもちょうど良いです。
- サクサクホロホロで甘すぎないのが、後引く美味しさです。
- 昔からなじみのある味で落ち着く！

ベーカリー部門

1位



〈PAUL〉クロワッサン 1個 248円/地階

PAULの顔とも言える看板パン。生地はもちろんフランス直輸入。発酵バターを使用したPAUL特製クロワッサンです。

従業員の声

- 値段はお手頃なのにサイズが大きめで嬉しいです。バターの香りがとても良く食欲をそそります。サクサクで毎日でも食べたいです。
- そのまま食べても、具材をサンドして朝食やランチにしてもよし！クリームチーズとジャムをつけてスイーツにするもよし！芳醇なバターの香りが口いっぱい広がって幸せになれるパンです。

取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)
藤井・宮川

弁当・惣菜部門

続いて、2～5位をご紹介します！

2位



〈牛たん かねざき〉厚切り牛たんステーキ弁当 2,180円/地階
牛1頭からわずか6枚しか取れない、最もやわらかく希少な牛たんを贅沢に使っています。

3位



〈とんかつ まい泉〉ヒレかつサンド 6切 842円/地階
自慢のやわらかなヒレかつに秘伝のオリジナルソースをつけ、こだわりのきめ細やかなパンで包みました。

4位



〈崎陽軒〉シウマイ弁当 860円/地階
昭和29年の誕生から親しまれている銘店のこだわりが詰まった看板商品。※10/1(日)～900円

5位



〈たまひで からっ鳥〉オールスター弁当 1,080円/地階
珍しい調味料“鶏醬”を使い、外はカラッと中はジューシーに仕上げたこだわりのから揚げ。塩味、しょうゆ味、山椒味、Wペッパーの定番人気4種が入った最強オールスター弁当。

菓子部門

2位



〈N.Y.C.SAND〉N.Y.キャラメルサンド 8個入 1,296円
/1階なめらかな舌触りのキャラメルとミルクチョコレートをバタークッキーでサンドしました。

3位



〈鎌倉紅谷〉クルミツ子 8個入 1,242円/1階
自家製のキャラメルにクルミをぎっしり詰め込んで、バター生地で挟んで焼き上げました。

4位



〈鎌倉豊島屋〉鳩サブレ 8枚箱入 1,080円/1階
鎌倉土産の定番。バターの風味豊かなサクサクとした食感の鳩サブレです。

5位



〈マミーズ・アン・スリール〉アップルパイカット 625円/地階
甘さ控えめな自家製カスタードの上に信州りんごをふんだんにのせ、サクサクのパイ生地で包みました。

ベーカリー部門

2位



〈メゾンカイザー〉クロワッサン 1個 279円/地階
メゾンカイザーのために特別に作られた発酵バターを使用した自慢のクロワッサン。ショップ人気NO.1メニューです。

3位



〈PAUL〉カヌレ1個 291円/地階
「溝のついた」という意味のフランスポルドー地方の伝統菓子。カリッとした外側と内側のしっとりもっちりした食感のギャップが楽しい焼菓子です。

4位



〈木村屋総本店〉クリームメロンパン 1個 311円/地階
メロン果肉入りのクリームを国産小麦を使用したやわらかな生地

5位



包みました。メロンピューレ入りのメロン皮は風味豊かで「サクサク感」が楽しめます。
〈木村屋総本店〉酒種 桜 1個180円/地階
八重桜の塩漬けと北海道産の小豆を使用した「こし餡」が、伝統の酒種生地

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)

藤井・宮川