

【銀座・和光】 2023冬のギフト

贅沢な味をご自宅で。グルメな方にも喜ばれる品が勢ぞろい

銀座・和光アネックスでは、2023年冬のグルメが登場します。全国各地の美味の中から、和光の目利きバイヤーが厳選したこだわりの品が揃いました。日頃お世話になっている方へ感謝の気持ちを込めた贈りものにはもちろん、ご自宅での冬のご馳走にもお楽しみいただきたい一押しをご紹介します。



【新登場】 ふかひれステーキ 税込¥12,960 地階 グルメサロン

ぷりっとした金糸と豊富なコラーゲンをもつ国産の大ぶりなふかひれを、ステーキ用にカットして上品な味で煮付けました。両面に焼き色がつくまでソテーすることで、表面はサクッと香ばしく、内側はトロットした旨みに満ちて、姿煮込みとはまた違う新食感と、凝縮したおいしさをお楽しみいただけます。

濃厚で風味豊かな紅焼醬スープを煮詰めたソースを添えれば、本格的なプロの味。ご家庭で簡単に調理していただけるのも、ギフトにおすすめのポイントです。



【新登場】炊き込みご飯の素詰合せ

税込 ¥5,400

地階 グルメサロン

旬の時期に水揚げされた海の幸を、鮮度やおいしさを保つ方法で急速冷凍し、炊き込みご飯の素に仕立てました。



国際認証を取得した自然豊かな宮城県・南三陸で水揚げされた銀鮭と、同じく南三陸で養殖された牡蠣、脂ののった旬の秋刀魚の3種類を詰合せにしました。お米と一緒に炊くだけで、手軽に旬の味を楽しみいただけます。

化学調味料、保存料、香料不使用。細切りのにんじんとごぼう、こんにゃくも入っているので栄養バランスも良く、ご家族全員で安心して召し上がっていただけるのもうれしいポイントです。



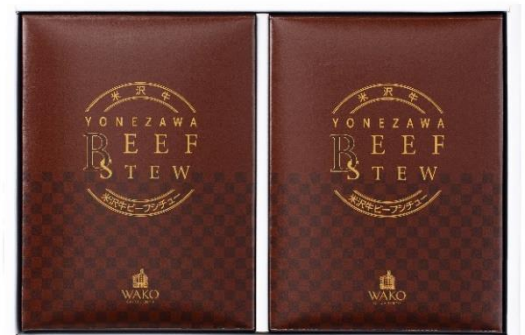
【新登場】米沢牛ビーフシチュー2袋

税込 ¥4,320

地階 グルメサロン

山形県南部の置賜地方で育てられる日本屈指のブランド牛「米沢牛」を贅沢に使用した、ビーフシチューが登場しました。

じっくり煮込んだ濃厚なデミグラスソースと、お口の中でホロッとくずれる旨みたっぷりの米沢牛との絶妙なハーモニーを、お手軽にご堪能いただけます。味わい深さと具材の大きさにとことんこだわり、ビーフシチューに好適な部位とされるすね肉を厳選して使用しています。





【新登場】ブル オ レザン ロワイヤル

税込¥6,156

1階 ケーキ&チョコレートショップ

北海道バターで作るバタークリームとブランデー漬けレーズンをパウンドケーキではさみ、サブレを載せました。控えめな甘さとコクに洋酒の風味が華を添える上品な大人の味です。

■和光アネックス

住所：中央区銀座4丁目4-8 和光アネックス（東京メトロ銀座駅B1出口より徒歩すぐ）

営業時間：地階 グルメサロン 10:30～19:30（日曜・祝日は19:00まで）

1階 ケーキ&チョコレートショップ 10:30～19:30（日曜・祝日は19:00まで）

休業日：無休（年末年始を除く）



地階 グルメサロン



1階 ケーキ&チョコレートショップ

和光ホームページ <https://www.wako.co.jp/>

グルメ専用Instagram https://www.instagram.com/gourmet_wako_ginza_tokyo/

Instagram https://www.instagram.com/wako_ginza_tokyo/

X（ツイッター） https://www.twitter.com/wako_ginza/

【お品に関するお問い合わせ先】

和光アネックス 地階 グルメサロン (03)5250-3101

1階 ケーキ&チョコレートショップ (03)3562-5010

【報道関係者様お問い合わせ先】株式会社ルッソ 担当：谷本 tanimoto@lusso.co.jp 080-9641-7912