

タコを食べるだけじゃ足りない 半夏生のニュースタイル「レッドフーズフェス」

半夏生にタコを食べるといのは関西地方の風習で、田植えを終えた農家が神様にタコを捧げて豊作祈願をし、夏の健康を願ってみんなで食べたのが起こりと言われ、暑い夏を元気に乗り切るための風習として定着したようです。現在では、豊作祈願の意味合いは薄れ、夏の「健康」と「美容」へと意識が変化しております。そこで、そごう・西武では、夏の食卓提案として「Red Foods Fes」を開催。アスタキサンチン、アントシアニン、タンニン、タウリン、カプサイシン、リコピンなどを多く含む「赤い食べ物」を多数取りそろえ、夏を乗り切る食のニュースタイルをご提案いたします。

レッドフーズフェス

- 店舗: 西武池袋本店 地下1階・地下2階＝西武食品館
- 会期: 7月6日(木)まで
- アイテム数: 120アイテム

■えび、かに、鮭の高質商品、珍種を大特集



【画像左】魚耕: 活車海老(鹿児島産、養殖、1尾)

680円

海老の王様。刺身で食べるのがおすすめ。

柿安: 国内産黒毛和牛モモ切り落とし(100g) 790円

脂肪が少ない赤身肉。煮込み料理などにおすすめ。

【画像右】特別販売: 王子サーモン(北海道産)

独自の技術で焙煎したスモークサーモンをご紹介します。

[商品一例]スモークサーモン切落とし(200g) 1,080円

会期: 地下1階＝酒売場「味小路」

会期: 6月21日(水)～27日(火)

■「レッドフーズ」を気軽に取り入れていただくためのおすすめ品・企画をご用意



【画像左】ころくや: つくば菜園のアイコ(1パック)

538円

生育についての科学的分析による独自の栽培法で、糖度の高いとまと作りを行っています。

【画像右】ガンチア・スプマンテ・ロッソ(イタリア)

1,836円

ユネスコ世界遺産で造られたスパークリング赤ワイン。赤のボディ感にナチュラルな甘さが心地よい。