

6月30日の歳時記「夏越の祓」に合わせて 暑い夏に「夏越かき揚げ丼」「水無月」を提案

そごう・西武は一年の折り返しである6月30日に行われる神事「夏越の祓」の日に合わせて夏野菜のかき揚げなどを使った行事食「夏越ごはん」と、同じく和菓子の行事食である「水無月」を提案いたします。「夏越ごはん」を対象店舗惣菜売場合計45種類、「水無月」は対象店舗老舗・名店菓子売場合計10種類を販売いたします。

【気温上昇でデパ地下では揚げ物購入が増加します】

夏にご自宅で揚げ物調理をする際は室温が上昇するためエアコンを使用しますが、特に今年の夏は電気代の上昇もありエアコンの利用を控えることが予想されます。そのため自宅での揚げ物調理を控え、揚げ物をデパ地下などで購入するお客様の増加が見込まれるためそごう・西武では夏野菜を使ったかき揚げ丼の一部を夏越ごはんとして提案します。また今年は店舗ごとの特色に合わせたご当地夏越かき揚げ丼を新たにご提案いたします。

概要

- 会期:6月24日(土)～30日(金) ※一部会期の異なる店舗がございます。
- 展開店舗:そごう・西武8店舗 各店食品売場(西武池袋本店、所沢S.C.、秋田店、福井店
そごう横浜店、千葉店、広島店、大宮店)
- 販売種類:(夏越ごはん)45種類 (水無月)10種類



■店舗ごとに特色のある「ご当地夏越かき揚げ丼」が登場

通常の夏越ごはんのほか、池袋や福井、千葉など日本各地に展開する店舗特性を活かしてご当地夏越かき揚げ丼をご提案。地元で愛される名店の味や、各地地場の食材をお楽しみいただけます。

池袋

ホワイトベアー



地元洋食店が作る洋風夏越かき揚げフルーツカレー 972円 西武池袋本店
地元池袋で長年愛される洋食店ホワイトベアーが作ります。

福井

食堂 YAGI



ご当地夏越かき揚げ丼 1,080円
西武福井店
福井県産永平寺スイートコーン使用。
地元のお弁当店食堂 YAGI が作ります。

千葉

銀座天一



ご当地夏越かき揚げ天丼 1,296円
そごう千葉店
千葉県産プレミアム夏ねぎ使用。
天ぶらの名店銀座天一が作ります。

■見た目にも涼やかな老舗・名店の「水無月」を販売

白い外郎は元々氷をかたどったものとも言われており、暑い夏の暑気払いに食べるにもピッタリです。6月30日の夏越の祓に合わせて多くの和菓子の老舗・名店で並びます。

七條甘春堂



水無月 324円(1個)

(西武)

池袋本店、渋谷店、所沢S.C.、福井店
(そごう)

横浜店、千葉店、広島店、大宮店

俵屋吉富



水無月 756円(2個入)

(西武)

池袋本店、所沢S.C.
(そごう)

横浜店、千葉店、広島店、大宮店

五建外良屋



水無月 756円(4個入)

(西武)

池袋本店、秋田店
(そごう)

千葉店

※本リリースの掲載画像はイメージ。価格は税込みです

<夏越の祓とは>

一年の前半の最終日にあたる6月30日に全国の神社で行われる大祓の神事です。神社では鳥居の下や拝殿の前などに茅(ちがや)や藁で作った大きな輪を設け、「8の字」を描くように輪を3回ぐり抜ける「茅の輪ぐり」を行い、一年の前半の罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を祈ります。

<夏越ごはんとは>

夏越ごはんは、雑穀ごはん(白米も可)の上に夏野菜を使った「茅の輪」をイメージした丸い食材をのせた行事食で、公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構が提唱しておりスーパーや百貨店のほか、飲食店、社員食堂などでも販売します。

<水無月とは>

水無月は外郎生地（和菓子）に小豆を乗せた和菓子で京都を中心に夏越の祓に合わせて食べられていましたが現在では全国的に広まっています。水無月に使われる小豆は、厄除けの想いが込められていることから夏越の祓の行事食として古くから親しまれています。