

関西初！SNS映え必至の進化系かき氷が大坂守口にやってくる

「関東・東北 東のうまいもの紀行」を開催します

催事名：関東・東北 東のうまいもの紀行

場所：京阪百貨店 守口店 8階大催事場

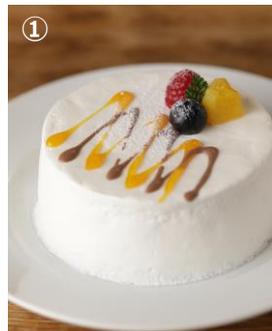
期間：2019年5月23日(木)～5月28日(火)

営業時間：各日 10:00～19:00



京阪百貨店(本社：守口市 代表取締役：辻 良介) 守口店では、東京都を中心に関東・東北のうまいもの全40店を集めて京阪百貨店初企画「関東・東北 東のうまいもの紀行」を開催いたします。

本催事の目玉は、進化系かき氷です。素材へのこだわりはもちろん、見た目、食感など今までにない発想で生み出されたかき氷は、SNS映えすることもあり、非常に高い人気を集めています。今回は、その中でも店舗にもなかなか入店できないほど行列ができていいる2社が、関西初登場。ぜひご取材ください。



①

関西初登場 **催事全国初登場** **イートイン** 東京都 <セバスチャン>

① マンゴーヨーグルトとチョコレートのショートケーキ 1杯 1,721円(税込)
ケーキのような見た目のかき氷です。中には、氷・マンゴーソース・ヨーグルトを3層に重ね、チョコレートを味のアクセントにしています。生クリームのコーティングで仕上げられたその姿は、どこからどう見てもケーキ！元フレンチシェフが創り出す意外な見た目のかき氷は、<セバスチャン>以外では味わえないおいしさです。



②

② いちごのクレームブリュレ 1杯 1,501円(税込)

<セバスチャン>からもう一品。クレームブリュレのような見た目のかき氷です。中には、氷・カスタードソース・いちごのコンフィチュールが重なっています。バーナーで炙っても溶けにくいのは、氷を覆うふわふわのメレンゲが断熱材の役割を果たしているためです。焦げ目のついたきび砂糖と味わう新感覚かき氷。芳ばしい香りとパリパリの食感がクセになるおいしさです。



関西初登場 **イートイン** 埼玉県 <これがかき氷>

生いちごミルク 1杯 1,501円(税込)

南アルプスの天然氷を使ったふわふわのかき氷。天然氷を使用することで、氷をより細かく削ることができ、続けて食べても頭が痛くならないかき氷ができます。口コミだけであつという間に評判が広がり、今では行列の絶えない人気店になりました。生いちごとジャージーミルクのエスプーマをトッピングした、新しい味わいをお楽しみください。

※いずれも各日 10:00 から各ブースにて整理券を配布いたします。

本催事の出店一覧につきましては、京阪百貨店ホームページ「今週のチラシ」ページよりご確認ください。
URL <https://www.keihan-dept.co.jp/chirashi/> ※掲載期間は5月22日(水)～29日(水)です。