

# Market News

2/20(水) ▶ 26(火) **イセタン・マーケット・ニュース**  
■伊勢丹新宿店本館地下1階=フレッシュマーケット

氷  
温  
熟  
成

H I M U R ●  
P O R C I N I ●  
I ●  
氷  
室  
豚。

## 氷温熟成 氷室豚 初の常設ショップ

2/20(水)  
**OPEN**

日常使いから、グルメな方への  
ギフト、氷室豚らしさが味わえる  
イトインメニューなど、  
これまでにない肉の楽しみを  
発信していきます。



氷温熟成 氷室豚とは  
熟成することで「うまみ」と「コク」が  
格段にアップ  
徹底した環境管理で日保ちが  
格段にアップ  
「厚切り・骨付き・希少部位」  
調理の楽しみアップ

**OPEN記念企画**  
2/20▶26の期間中、  
3,240円以上お買い上げの  
お客様に各日先着50名様に  
「14日氷温熟成 氷室豚 小間切れ」を  
プレゼントいたします。



14日氷温熟成  
×  
希少部位

モモのなかでも特に柔らかい「ランプ」、適度なサンが味わい深い「イチボ」、  
ほどよい嚼み応えの味わい深い「シキンボウ」。赤身が特徴の  
モモの希少部位も、氷室豚なら柔らかく美味しくお召し上がりいただけます。

〈氷温熟成 氷室豚〉  
群馬県産14日氷温熟成氷室豚  
ランプ・イチボ・シキンボウ (各100gあたり) 各702円

■フレッシュマーケット



30日氷温熟成  
×  
厚切り肉

脂身もサンも豊富で、うまみたっぷりなリブロース。  
30日以上氷温熟成することで、厚切り肉が柔らかく、  
肉汁のうまみたっぷりの味わいになります。

〈氷温熟成 氷室豚〉  
群馬県産30日氷温熟成氷室豚  
リブロース(厚切り) (100gあたり) 1,361円

■フレッシュマーケット



氷温熟成  
氷室豚  
×  
育風堂精肉店

群馬のみなみ町で、その気候を活かした商品作りを行う  
〈育風堂精肉店〉によるコラボレーション。肉質が良く上質な脂身と、  
ひとつひとつ丁寧に作り上げる職人技が生み出すベーコン・  
ソーセージをお楽しみください。

〈氷温熟成 氷室豚〉群馬県産 氷温熟成氷室豚  
ベーコン ソーセージ  
1パック……1,512円 1パック……1,296円

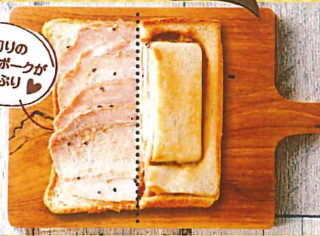
■フレッシュマーケット

## EAT-IN & TAKE-OUT

氷室豚をカジュアルにお楽しみいただける  
イトインメニューが登場!

氷室豚のモモ肉で作った  
ローストポークを100g以上  
使用したホットサンド。  
肉の旨みを存分に、  
お手軽にお楽しみください。

コーヒ  
ー  
セット(Hot)  
(+コーヒー1杯)  
+162円



厚切りの  
ローストポークが  
たっぷり

〈氷温熟成 氷室豚〉  
ロースト氷室豚のホットサンド  
(ハーフサイズ/2個) 1,296円  
■フレッシュマーケット

ランチ 11時30分~2時30分  
(ラストオーダー1時30分)  
ディナー 5時30分~7時30分  
(ラストオーダー7時)  
※イトインコーナーの営業時間は  
変更になる場合がございます。

**SETAN**  
www.isetan.co.jp