

1F

メインストア

## 完熟金柑 春姫 はるひめ

JJA南さつま産の完熟金柑「春姫」。開花から210日以上経過した果実のみが収穫され、糖度16度以上、Lサイズ以上、全体が濃いオレンジ色、という基準をクリアしたものだけに与えられるブランドです。

## 大将季 だいまさき

JJA鹿児島いづみ産の「大将季」。従来の不知火より果皮と果肉の橙色が濃いオリジナル品種。糖度13度以上、クエン酸1%以下の基準をクリアしたものだけに与えられるブランドです。



NIHOMBASHI  
千疋屋総本店  
TOKYO 1834

# かごしまフェア

1/21水～2/1日

### 鹿児島県産 大将季ジェリー

1F

メインストア



優しい甘みの大将季の果汁がたっぷり。  
この時季限定のジェリーです。

2F

ワイン&ダイニング  
デーメテール



### 鹿児島県産黒豚のロース肉

シェリービネガーのソースと林檎のピューレ添え

低温調理でしっとりと柔らかく仕上げました。  
黒豚の旨みと爽やかな酸味のバランスをお楽しみいただける一品です。

2F

フルーツ  
パーラー



### 大将季と 春姫のパフェ



### 大将季 ソフトクリームパフェ

甘酸っぱくジューシーな大将季を贅沢に使用しました。

1F

カフェ ティ  
フェスタ

※店舗によりお取り扱い商品が異なります。くわしくは売場係員までおたずねください。

スパークリングワインシャーベット、  
オレンジシャーベット、濃厚なヨーグルトアイスと  
ともに希少な大将季をお召し上がりください。