

1F

メインストア

完熟金柑 春姫 はるひめ

JA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

JA鹿児島いずみ産の「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 大将季ゼリー

1F

メインストア

優しい甘みの大将季の果汁がたっぷり。
この時季限定のゼリーです。

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。



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



2F

フルーツ
バーラー

大将季と 春姫のパフェ

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。

※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。