



ニッポンのタコヤキは、タノシイ。  
The NIPPON FAST FOOD.

**【 築地銀だこ × 銀座三越 】 “ぜったいうまい!! たこ焼” に、  
銀座三越の美味しいもの のせちゃいました！**

**4/24 (水) より期間限定で発売！**

**銀座三越でしか味わえない、“銀座で、銀だこ。” をぜひご堪能ください！**

築地銀だこを国内外に展開する株式会社ホットランド（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男）は、2024年4月24日（水）より、株式会社三越伊勢丹が運営する銀座三越にて、東京・銀座ならではの夢のコラボレーションを実施いたします。



国内外問わず、世界中の観光客で賑わう東京。中でも有数の繁華街として古くから親しまれている銀座の中心に在る「銀座三越」。今回はその“銀座のど真ん中”、「銀座三越」との夢のコラボレーションとして、ここでしか実現できない「銀座4丁目のたこ焼」をイメージし、屋号の築地を銀座に変えたコラボロゴを掲げた『銀座銀だこ MITSUKOSHI』店が、期間限定で銀座三越 新館7階 催物会場で開催の『GINZA de EnNiChi』に誕生！



銀座三越 新館7階 催物会場内 “銀座銀だこ” 店舗イメージパース

築地銀だこの“ぜったいうまい!! たこ焼”に、銀座三越内の数々の名店の中から“フレンチ・イタリアン・中華”など、“銀座三越デパ地下クオリティ”の厳選食材を使用して開発した“唯一無二のたこ焼”、**Part.1 : 3種 / Part.2 : 3種、計6種類**の“銀座銀だこ”を発売いたします! ※全品、各日200食限りの販売となります  
またご購入いただいたコラボ商品は、**浮世絵をモチーフにした「特製のコラボレーション限定BOX」**に入れてご提供いたします。 ※全品、特製の限定BOXに入れた「お持ち帰り用のみ」の提供となります



銀座銀だこ MITSUKOSHI コラボレーション限定 特製 BOX イメージ

期間限定、銀座三越でしか味わえない“銀座で、銀だこ。”を、どうぞ皆様存分にお楽しみください!

◆ Part.1 4月24日(水) ~ 4月30日(火)

【築地銀だこ × シナグロ】

銀だこ in カルツォーネ ~マルゲリータ~

<各日200食限り> 商品価格 : 1,200円 / 1,296円(税込)



片手で持って食べやすいカルツォーネは、イタリアでも人気のストリートフード。割ると中から銀だこのたこ焼と一緒にトマトソース&チーズがとろ〜り。

【 築地銀だこ × サヴィーニ・タルトゥーフィ 】

香トリュフのクリームソース

<各日 200 食限り> 商品価格 : 2,000 円 / 2,160 円 (税込)



トリュフのエキスをパール状のジュレにした、見た目はキャビア、味はトリュフのブラック・ゴールド。

味わい深いトリュフ入りの茸のクリームソースと舞茸、マッシュルームに特製たまごサラダを乗せた限定たこ焼。口のなかで弾ける芳醇な香りをご堪能ください。

【 築地銀だこ × 桂林 】

ごろっと具だくさん黒酢焼豚

<各日 200 食限り> 商品価格 : 1,700 円 / 1,836 円 (税込)





日本が誇るファストフード「たこ焼」と本格中華が華やかにマッチ。ゴロツとサイズの焼豚を黒酢で仕上げた特製酢豚を贅沢に乗せた限定たこ焼です。

◆ Part.2 5月1日(水)～5月6日(月・祝)

【 築地銀だこ × シナグロ 】

銀だこ in カルツォーネ～魚介のトマトソース

< 各日 200 食限り > 商品価格 : 1,400 円 / 1,512 円 (税込)



有機小麦粉を使った包み焼きピッツァ、カルツォーネ。こだわりのたこ焼を 3 種の魚介の旨みがたっぷり凝縮された濃厚トマトソースで召し上がれ。

【 築地銀だこ × 桂林 】

ぷりぷり海老のエビチリ

< 各日 200 食限り > 商品価格 : 1,800 円 / 1,944 円 (税込)





大ぶりの海老が存在感を放つ本格中華、エビチリを贅沢に乗せた限定たこ焼はココにしかない味わい。海老とたこも、特製チリソースとたこ焼も相性抜群です。

【 築地銀だこ × 沈菜館 】

本格キムチの韓国風

< 各日 200 食限り > 商品価格 : 1,700 円 / 1,836 円 (税込)



唐辛子など、20種の食材から作る特製ヤンニャムで漬けた白菜キムチは、沈菜館の一番人気。銀だこのたこ焼に、キムチの旨味が際立ちます。プルコギやナムルも乗せ、韓国風に仕上げた限定たこ焼をぜひ！

※全てお持ち帰り用のみ

#### 【販売期間】

2024年4月24日(水)～5月6日(月・振替休日)

営業時間：10:00～20:00

※ラストオーダーは閉店の1時間前までとなります

※最終日午後6時終了

※各商品、各日200食完売次第終了となります

※全品、特製の限定BOXに入れた「お持ち帰り用のみ」の提供となります

【会場、店舗所在地】

銀座三越 新館 7階 催物会場

※銀座三越が開催する『GW フェス@ぎんみつ』企画の『GINZA de EnNiChi』内



GINZA de EnNiChi FLOOR MAP (新館 7階 催物会場)

※画像はすべてイメージです

Part 1 4/24(水)~4/30(火)

Part 2 5/1(水)~5/6(月)

営業時間：10時~20時迄

※最終日は18時閉店となります  
※ラストオーダーは閉店の1時間前  
までとなります  
※全品お持帰りのみとなります

銀座で、  
銀だこ。

銀座三越の  
おいしいもの  
のせちやいました

GINDACO  
×  
MITSUKOSHI

Part 1 4/24(水)~4/30(火)

CINAGRO 銀だこ in カルツォーネ  
~マルゲリータ~



<各日 200 食限り>

1,296円(税込) 本体価格1,200円

片手で持って食べやすいカルツォーネは、イタリアでも人気のストリートフード。割ると中から銀だこのたこ焼と一緒にトマトソース&チーズがとろーり。

アレルギー品目：卵・小麦・乳・えび

SAVINI TARTUFI 香るトリュフの  
クリームソース



<各日 200 食限り>

2,160円(税込) 本体価格2,000円

トリュフのエキスをパール状のジュレにした、見た目はキャビア、味はトリュフのブラック・ゴールド。味わい深いトリュフ入りの茸のクリームソースと舞茸、マッシュルームに特製たまごサラダを乗せた限定たこ焼。口のなかで弾ける芳醇な香りをご堪能ください。

アレルギー品目：卵・小麦・乳・えび

梅林 ごろっと具だくさん  
黒酢焼豚



<各日 200 食限り>

1,836円(税込) 本体価格1,700円

日本が誇るファストフード「たこ焼」と本格中華が華やかにマッチ。ゴロッとサイズの焼豚を黒酢で仕上げた特製酢豚を贅沢に乗せた限定たこ焼です。

アレルギー品目：卵・小麦・乳・えび

Part 2 5/1(水)~5/6(月)

CINAGRO 銀だこ in カルツォーネ  
~魚介のトマトソース~



<各日 200 食限り>

1,512円(税込) 本体価格1,400円

有機小麦粉を使った包み焼きピッツァ、カルツォーネ。こだわりのたこ焼を、3種の魚介の旨味がたっぷり凝縮された濃厚トマトソースで召し上がれ。

アレルギー品目：卵・小麦・乳・えび

梅林 ぶりぶり海老の  
エビチリ



<各日 200 食限り>

1,944円(税込) 本体価格1,800円

日本が誇るファストフード「たこ焼」と本格中華が華やかにマッチ。大ぶりの海老を乗せたエビチリを贅沢に乗せた限定たこ焼はココにしかない味わいです。

アレルギー品目：卵・小麦・乳・えび

焼菓館 本格キムチの  
韓国風



<各日 200 食限り>

1,836円(税込) 本体価格1,700円

唐辛子など、20種の材料から作る特製ヤンナムで漬けた白菜キムチは、焼菓館の一番人気。銀だこのたこ焼に、キムチの旨味が際立ちます。フルコギやナムルも乗せ、韓国風に仕上げた限定たこ焼を是非!

アレルギー品目：卵・小麦・乳・えび

限定  
特製箱

銀座  
銀だこ  
MITSUKOSHI



銀座4丁目のたこ焼をイメージし、浮世絵をモチーフにしたデザイン「コラボレーション限定 特製箱」でたこ焼を提供いたします。

築地銀だこは、これからも“ぜったいまい!! たこ焼”を通じて、ほっとしたひと時をお楽しみいただけるよう、より良い商品、サービスの提案をまいります。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ホットランド 広報室 TEL : 03-3553-8885

<https://www.gindaco.com/>