

2015年1月

## 第20回記念 グルメのための

# 味百選

### 「伝統・名店の味 “美味×美味” コラボ」

■2015年1月14日（水）→19日（月）

■新宿高島屋 11階催会場（最終日は午後6時閉場）

1980年（昭和55年）に、高島屋が創業150年を記念して初めて開催した『味百選』。

「伝統に培われた味を、永きに亘って守り続け、暖簾に誇りをもって家業を続けている」、  
「常設展開していない」、「通信販売等の方法では購入困難な品を扱う」などを基本選択条件に設定して、現在までの約30年間、毎年担当者が全国各地を訪ねて、出店を依頼している高島屋の看板催です。

店主が来場して販売するスタイルもお客様よりご好評いただいております。惣菜、佃煮、煮物、瓶詰、調味料、精肉、ハム、和菓子まで全国の逸品を一堂に集め、高島屋各店で毎年開催しており、連日、大勢のお客様で大変賑わいます。

新宿店では20回目の開催となり74店舗が出店、

「名店×名店 味の共作 新・美味 二十傑」の特別限定品を企画しました。

また、本展しか味わえない10店コラボレーション弁当も登場。老舗・名店の味をコラボレートすることで、どんな味わいが生まれるのか、新しいお召し上がり方なども、みなさまにご紹介いたします。

### 「名店×名店 味の共作 新・美味 二十傑」とは？

第20回記念として、「味百選」に出店する店のコラボレート特別品を「20」点企画いたしました。

お問い合わせ先：新宿高島屋 TEL03-5361-1111（代表）

# ■名店×名店 味の共作 新・美味 二十傑 ～コラボレート特別品の一例～

その1

## 初の5店舗コラボ!!

イートイン

『銀座 寿司幸本店』 × 『村上重本店』 ×

<東京都中央区銀座>

<京都市下京区西木屋町>

『鮭乃丸亀』 × 『堺捨(さかすて)』 ×

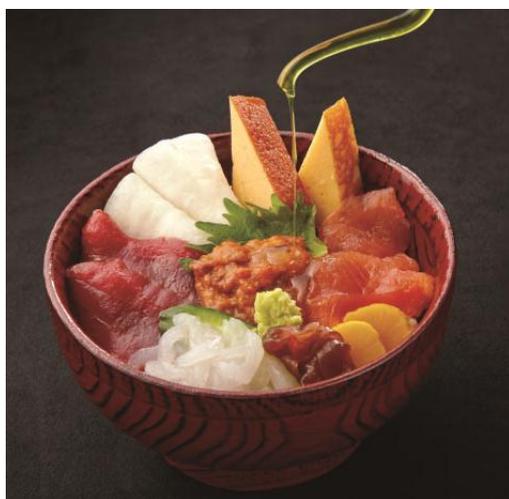
<札幌市中央区北1条西>

<富山県富山市秋ヶ島>

うに専門店『小林商店』

<長崎県長崎市檜山町>

「銀座寿司幸本店」店主が本展で販売する「小林商店」うに、「堺捨」白えび、「鮭乃丸亀」鮭、「村上重本店」千枚漬を際立て盛り込み、調和させるためにオリーブオイルをかけるという新しい発想を加えています。たっぷりかけてお召し上がりください。



【銀座寿司幸本店】

味百選特製ちらし寿し

【新宿高島屋限定】



【鮭乃丸亀】

さしみ鮭さく造り



【村上重本店】

千枚漬



【堺捨(さかすて)】

実演

白えび押し寿し



【雲丹専門店小林商店】

くろうに

その2

## 10店コラボレーション弁当!

実演

【旅館 橘】 <三重県志摩市磯部町>

味百選弁当

※各日20点限り

神宗、鮭乃丸亀、潮彩トクモト、鎌倉井上蒲鉾店、高野屋、野桜本店、郡司味噌漬物店、丸正酢醸造元、加賀麩不室屋、それぞれの逸品で旅館 橘が作った、今ここでしか味わえない“10店の技”が集結した豪華なお弁当です。



### その3

『御菓子所 まつ月』

×

『ブルーベリーフィールズ 紀伊國屋治兵衛』

<愛知県豊田市黒田町>

<滋賀県大津市伊香立上龍華町>

【御菓子所 まつ月】

ブルーベリー本わらび餅

創業安政2年の老舗和菓子店「まつ月」。わらび根を店主自ら採取し、昔ながらの製法で作られる本わらび餅は絶品で、本展では紀伊國屋治兵衛（滋賀の山にブルーベリー畑を所有し、そこで採取されたブルーベリーを無添加ジャムにして販売）のブルーベリージャムを入れた新感覚わらび餅をご紹介します！ブルーベリーの甘酸っぱい味わいで、色・香り・上品なおいしさをお楽しみください。



### その4

『菓匠 花桔梗』

×

『奥井海生堂』

<愛知県名古屋市瑞穂区>

<福井県敦賀市神>

【菓匠 花桔梗】

太白おぼろ昆布の羽二重餅

いちご大福に次ぐ定番を目指して創作しました。太白おぼろ昆布のほのかな酸味と、もち・餡のハーモニーがお楽しみいただけます。



### その5

『味の牛たん 喜助』

×

『あご匠 松井』

<宮城県仙台市青葉区>

<大阪府大阪市淀川区西中島>

【味の牛たん 喜助】

牛たん あごだし味

※各日 10点限り

宮城名物・牛たんを“あごだし”で味付け、肉と魚の旨味のコラボレーションを、両者の良さを感じる深い味わいに仕上げました。



■西の名店・本格ブーランジュリの人気店が**百貨店初登場！**

【ル・シュクレール】 <大阪府吹田市岸部北>



ブーランジュリとは、フランス語で「職人が小麦を選び、そこから焼き上げたパンをそのまま売る店」の意。岩永 歩シェフが手がける今、話題の「ル・シュクレール」<大阪府吹田市岸部北>が**百貨店初出店**いたします。水と酵母と粉と塩を合わせた生地を育て、焼き上げるという「ル・シュクレール」のパンを本展でお買い求めいただけます！

■話題の味の限定販売もお見逃しなく！

**時間限定販売** 京都直行便銘菓

【**出町ふたば**】 <京都府京都市上京区>  
名代豆餅



※各日 100 点限り

※各日午後 3 時 30 分からの販売

**時間限定販売** **新登場**

【**あなごめし うえの**】 <広島県廿日市市官島口>  
あなごめし弁当

※各日 150 点限り

※1月18日（日）19日（月）

午後 1 時 30 分からの販売

