

きのこづくしで秋を満喫しませんか。

2015年10月

## ＜秋のグルメフェア＞10月15日は「きのこの日」

# 『食べて美味しい からだも嬉しい きのこフェア』



・会期:2015年10月7日～10月20日(火)

・会場:新宿高島屋地下1階グルメスクエア、生鮮売場

新宿高島屋では、食料品フロアにて「秋のグルメフェア」を開催し、秋の旬素材を使ったメニューをフロア全体で展開いたします。

そのメインとして地下1階グルメスクエアにて『食べて美味しいからだも嬉しい きのこフェア』を開催し、きのこを使った

＜まつおか＞まんまる椎茸

和・洋・中のお惣菜約30種類(10種類はオリジナル)を販売します。これは、「森のめぐみプロジェクト」※の一環として展開するもので、生鮮売場でも通常の約2倍に当たる15種類のきのこを集積して販売します。また、きのこ博士として著名な東京農業大学の江口文陽教授や、料理研究家でキノコマイスターでもある木田マリさんを始めとする専門家によるきのこ紹介や試食提供などを行い、きのこの魅力をアピールします。

※森のめぐみプロジェクト…林野庁補助事業の「特用林産物信頼確保・消費拡大補助事業」の一つ。特用林産物とは「しいたけ、ぶなしめじなどのきのこ類、山菜、竹、木炭」などのこと。これらの「森のめぐみ」を消費することで、木を使い、また育てるという「森づくりの循環」に貢献することができます。10月15日(木)の「きのこの日」に先駆けて「食べて」「知って」「楽しむ」きのこのイベントを開催します。

**【きのこを使った新宿高島屋限定お惣菜の一例】※価格はすべて税込です。**



☆＜まつおか＞まんまる椎茸(100g)486円

原木椎茸のコロンとした姿がかわいらしい、旨みがたっぷりしみた秋味の肉詰めです。

←☆＜なかお＞とらふくとキノコの中華風サラダ

(1皿)1,080円

ボイルしたとらふくの身と皮刺、きのこ

をゴマ油などで中華風に仕上げたサラダです。

☆＜シェ松尾＞シーフードパエリアと色々茸ソテーのせ →

(1折)1,188円

定番のシーフードパエリアに、椎茸、エリンギ、マッシュルーム、シメジなど、旬のキノコのソテーをあわせました。





☆<柿安ダイニング>3 種きのこペンネのマリネパック(1 パック)  
691 円

3 種 (椎茸・シメジ・エリンギ) のきのこの旨みをシンプルに  
味わえる、ペンネのあっさりマリネ。

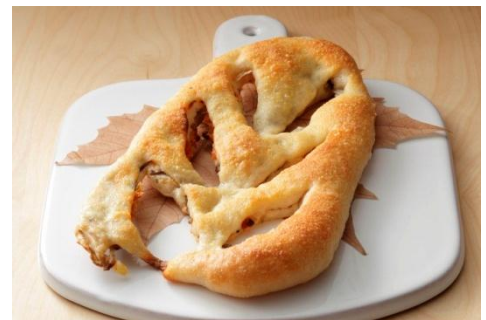


☆<新潟ゆのたに 心亭>きのこごはんエリンギバター醤油添え  
(1 個)237 円

旬のきのこを使った炊き込みごはん、バター醤油でソテーし  
たエリンギの相性が抜群のおにぎりです。

☆<ブルミエサンジェルマン>まいたけとドライトマトのフーガス  
(1 個)414 円

まいたけのしゃきしゃき  
感とドライトマトの酸味がマッチしたフランスパンです。フ  
ーガスとは、葉っぱのような形に形成される、フランス南部  
発祥の伝統的なパンの名称です。



### 【生鮮売場で展開するキノコの一例】

- ・黒香（乾）…日本で一番古い種菌。香りが素晴らしい高級椎茸。
- ・トキイロヒラタケ…その名のとおりピンクがかかった赤い色のひらたけ。
- ・タモギタケ…黄色が美しいひらたけの一種。
- ・ヤマブシタケ…白い雲丹のような形状のきのこ。

### 【イベント】

きのこ専門家、きのこ料理家によるきのこ紹介と試食提供

- ・10月7日(水) 東京農業大学・江口文陽教授と料理研究家木田マリさん
- ・10月10日(土) 第一工業大学・吉本博明教授と木田マリさん
- ・10月11日(日) 吉本教授と管理栄養士 松原郁実さん
- ・10月15日(木) 高崎健康福祉大学・宮澤紀子助教と木田マリさん
- ・10月17日(土) 宮澤助教と松原郁実さん
- ・10月18日(日) 江口教授と松原郁実さん

※10日、11日、15日は東京農大学生も参加。

※17日、18日はJA中野市ゆるキャラ「えのたん」、「きのこ女子大」も登場！

【お問い合わせ】新宿高島屋 TEL 03-5361-1111 (代表)