

日本各地で行列の店、予約待ちの店、幻の店、
注目店が、一堂に集結して1週間だけ新宿にオープン！

春の「美味コレクション」

■2015年4月1日（水）～4月6日（月）

■新宿高島屋 11階催会場

「行列の出来る味」「これから流行する味」を日本全国から集めて、“食の最新情報を発信”する新宿高島屋のオリジナル催、『美味コレクション』。ネットではお取り寄せのできない超人気店や、百貨店初登場の行列のお店、幻の味など、日本各地から地元のお客様から支持された味を一堂に55店舗が登場します。

■ 超行列必至企画！餃子の王様・パラダイス山元 さん×新宿高島屋 コラボレーション

「蔓餃苑（まんぎょえん）」（東京・荻窪）

〈実演販売〉

百貨店初登場

幻の“会員制餃子レストラン”が、ついにベールを脱いだ！

今回初お披露目となる新食感のフライド餃子が登場

「クリスピースパイシー」（揚げ餃子）

1,944円（6個入り・税込み）※予定価格

「蔓餃苑」は、芸能界屈指の食通、国民的アイドルでさえ、「蔓餃苑で餃子にありつけるのは奇跡でしかない！」とまで言われるほどの、超予約困難な店です。数々のメディアで独自の餃子レシピを次々に考案し、「餃子の王様」と言われるパラダイス山元さんが、東京・荻窪にて、月に数回だけオープンする“かぜろうのようなレストラン”と言われています。

このたび、新食感のフライド餃子を考案し、新宿高島屋で初公開するプレミアムな企画が実現することになりました。会期中は連日、パラダイス山元さん自らが来店、実演販売をして頂きます。

※時間限定販売 各日10時、正午、午後2時、4時、6時に販売開始

※各日各回の整理券は、午前9時から地下鉄口で配布いたします ※各回限定60点販売予定、お一人様2点限り



〈パラダイス山元氏 プロフィール〉

会員制餃子レストラン「蔓餃苑」のオーナーシェフ。カーデザイナー、東京パノラママンボボーイズを率いるミュージシャン、入浴剤ノムリエ、マン盆栽家元、グリーンランド国際サンタクロース協会公認サンタクロース日本代表、熊本県天草市観光親善大使など、活動は多岐にわたる。最新刊『読む餃子』（新潮文庫）をはじめ、『餃子の王様 最強レシピ』（プレジデント社）、『餃子のススメ』（マガジンハウス）など、餃子に関する著作多数。

■ 知らないとソンをする、近くで話題の味をチェック！「新宿エリア特集」

注目の新登場や、本展でしか味わえないメニューも登場！

「匠 達広」

〈本展限定販売 ・イートイン〉

百貨店初登場

お店でも食べられない、匠のちらし鮓！

あの、“幻のちらし寿司”が、本展で復活！

「匠のばらちらし」 2,800 円（1 人前） 税込み

四谷の名店「すし匠」で修行をし、2009年の開業以来ランチメニューは約20種類のネタを贅尺こちりばめた、名物ばらちらしのみを提供していましたが、2012年に現在の場所へ店舗を移築してから夜の営業のみとなったため、**幻のメニュー**となりました。それを、**本展で限定復活**、**高級店の味をお値打ちにした“幻のばらちらし”**として提供いたします。金目鯛の昆布締め、春日子(かすご)のおぼろ漬など、手間をかけたネタが十数種類味わえるちらし鮓です。



「礼華(ライカ)」

初登場

上海料理をベースとする、新たな感覚の中国料理！

「礼華特製 蓮の葉包み 海鮮ちまき」(3 個入) 1,296 円 税込み

上海料理の伝統をベースとしながら、その枠にとらわれない 現代的なヌーヴェルシノワ(新しい中華料理)として、新たな感覚も盛り込み、つねに食材、産地、技法などを追求し続けている「礼華」。食材の個性を最大限引き出し、油脂分を控えめにした繊細で、上品な味わいが特徴です。



割烹「御苑前 せお」

〈本展限定販売〉

百貨店初登場

毎朝築地や地方より直送で仕入れる新鮮な魚や野菜を使用した、豪華な「お花見弁当」！

「お花見弁当」 3,000 円（1 折） 税込み

※各日 20 点限り、午前 11 時から販売

毎朝築地や地方より直送で仕入れる新鮮な魚や野菜を使用し、素材の良さを大切に料理を提供するため、時間が経っても素材の味が変わらないように手間をかけてつくった「お花見弁当」は季節限定の販売です。



「ケズカフェ東京」

初登場

世界最高峰のチョコレートを贅沢に使った究極のガトーショコラ！

「特撰ガトーショコラ」 3,000 円(1 本) 税込み

小麦粉は一切使用せず、糖分も極力使わず国産最高峰「カルピス特選バター」を贅沢に配合してつくった看板スイーツの「特製ガトーショコラ」は、もともとイタリアンレストランのコースメニューデザートとして提供していましたが、**顧客からの熱い要望から単品メニューとして販売するようになりました。**温度によって様々な食感を楽しめ、常温では濃厚なテリーヌショコラ、冷やすと生チョコ感覚、レンジで軽く温めるとフォンダンショコラのようなジューシーでとろける味わいに変化し、「**温度状態**」により「**3つの食感**」が味わえます。



「たいやき わかば」

昔ながらの鋳型を使用した一丁焼きの たいやき！

「たいやき」(5 個入) 860 円 税込み

各日 50 点限り、各日 13 時からの販売 (4/5(日)の販売無し)

明治 28 年創業の老舗たいやき専門店「たいやき わかば」。
一丁焼ならではのパリッとした薄皮にうっすらと焼き色がついて香ばしく、塩味の効いた餡がしっぽまで惜しみなく入っています。



■ 「行列のできるスイーツ」特集

「パティスリー・ケ・モンテベロ」(大阪府) <実演販売> 初登場

薔薇をあしらった、宝石のようなケーキ！

「エリー」(1 個) 550 円 税込み

大阪の有名店「ル・シュクレール」の岩永歩シェフがプロデュースした、隠れ家的パティスリー。
関西のケーキ屋の中で一、二を争うほどの味として、高い人気を集めています。人気のエクレアの実演販売もいたします。



「和菓子 isshin(イツシン)」 (大阪府) <実演販売>

東京初登場

女性に大人気、個性的でバリエーション豊富なわらび餅！

「わらび餅 炊蓮深煎りきなこ」(1個) 620円 税込み

カカオのわらび餅、ほうじ茶のわらび餅、黒糖くるみのわらび餅など、個性的でバリエーション豊富なわらび餅は、ビジネス街で働く女性たちの心をとらえ大人気。店のオーナーで、和菓子職人の濱田一信さんの作る和菓子は、大人気のわらび餅をはじめ、和菓子の伝統の技を生かした新しい創作和菓子です。京都の老舗で修業し、周囲の反対を押し切り、縁もゆかりもない大阪のビジネス街に店を2011年にオープン。

今回は、大阪の本店を休業して本展に出店いたします。

わらび粉を40分以上練ってしっかり火入れをする作業から本展で行います。



■ 「行列のできるパン」特集

「パーラー江古田」 (東京・練馬) <製造販売>

初登場

ハード系の美味しいパン！

「全粒分のくるみパン」(1個) 760円 税込み

小麦酵母や石臼挽き全粒粉など、素材と心を込めた手作りへのこだわりは、噛みしめるほど味わいが深く、おやつではなくて食事としてのパンをメインに考えているコンセプトなので、ラインアップのほとんどがハード系のパンにもかかわらず、瑞々しい味わいがあるのが特徴。パン好きにはたまらない逸品です。



■ 食通を虜にするおいしさがズバリ！

「エコファーム アサノ@GOEN」 (千葉県)

百貨店初登場

世界の料理人、国内外のビッグネームも訪れる畑！

「シェフの野菜」 時価

野菜農家・浅野悦男氏がつくる野菜は、その味の確かさから、国内外の多くのシェフから愛されています。“厨房のピカソ”の異名をとる三ツ星フレンチシェフ、ピエール・ガニエール氏も心酔するひとり。エコファームアサノの野菜は、現在料理店のみに卸されており、一般流通していません。しかも、浅野氏が“認めた



”料理人でないと取引をせず、自分が納得しない野菜ができなければ、出荷しない。新しい野菜を作付けした際など、出荷までに3年を要することも。この真摯さが、シェフたちが全幅の信頼を寄せる所以。

エコファームアサノで作られる野菜は数々ありますが、なかでも有名なのがイタリア野菜。市場では扱われない部分や規定サイズに満たない物など、いわゆる「規格外」として市場では値がつかないような野菜も、「例え規格に満たなくても、そこには植物本来の価値が必ず備わっている」と考え、積極的に商品にしています。その野菜を今回、百貨店で初めて販売いたします。

「ファームスズキ」 (広島県)

初登場

広島県大崎上島の大自然と、塩田跡の養殖池の恵みを食卓へお届け！

「塩田熟成焼き牡蠣(クレールオイスター)」 480 円～

海で育てた牡蠣を塩田跡の養殖池で一定期間育てることにより味を熟成させるという、牡蠣の本場フランスと同様の養殖方法で養殖した牡蠣です。塩田跡特有の植物プランクトンを牡蠣が食べることで、身が緑色になります。フランス・マレンヌオレロン地方では、

最高級ブランド「幻の緑牡蠣 (Green Oyster)」として流通しており、

味は海で育てた牡蠣と比べると甘くまろやかに感じます。

会場では、殻付きのまま焼きたてを販売いたします。

(お一人様 2 点限り)



「SHOJIN 宗胡」 (東京・港区)

〈イートイン〉

百貨店初登場

現代の可能性を取り入れた精進料理の新たな可能性に挑む「SHOJIN」

「SHOJIN御膳」(1 人前) 1,728 円 税込み

2013 年 12 月、ユネスコ無形文化遺産として登録されてから世界中で注目を浴びている“和食”。中でもヘルシーかつバランスの良い食事という点から、日本国内だけでなく海外からの外国人観光客からも大いに注目を集めているのが精進料理。

精進料理と言えば従来は高級なイメージ。

そんな高級イメージを払拭し、もっと身近に、かつ親しみやすい

ものにして幅広く広めたいという思いで 2015 年 2 月に「SHOJIN」をオープン。同店のプロデュースを手掛けるのは、ミシュランでも星を獲得する「精進料理 醍醐」の料理長を務めた経験を持つ、精進料理に精通する野村大輔氏。伝統的な技法だけでなく、

“現代の感性を取り入れた精進料理の新たな可能性”を本展でご堪能いただけます。



絶品の“青うなぎ”を求めて日本各地から常連がくる行列店！

「うなぎ弁当」(1折) 4,000円 税込み

各日 50 点限り、正午からの販売

「料理は素材で決まる」をモットーに、うなぎは最上級とされている

「アオうなぎ」を使用。焼津直送の最高ランク「アオうなぎ」は、

ふっくらと柔らかな大きめのうなぎで、酒蔵で宮水として使用されたという同じ湧水を使い、厳しい職人の技と素材の良さが冴えた最高級のうなぎをご賞味いただけます。

「アオうなぎ」とは、昔から良質の鰻の代名詞とされてきました。天然物や養殖物に係わらず最良の条件下で成育した鰻は青色に変色していきます。

現在供給されているうなぎの99%以上は養殖物ですが、なかでも「アオうなぎ」として認められているものは

そのうちの1割以下といわれており、

「うなぎ亭 友栄」のアオうなぎはその養殖物を使用しています。



【お問合せ】 新宿高島屋 TEL (03) 5361-1111 (代表)
媒体でご紹介くださる場合は、新宿高島屋でお願いいたします