

2015年9月

ワカタクが「プレミアム」&「栗」をテーマに、“新しい和菓子”に挑む！

「WAGASHI 和菓子老舗 若き匠たちの挑戦」

■会 期:2015年9月16日(水)～9月22日(火・祝)

■会 場:新宿高島屋 地下1階食料品 特設会場

第2会場:2階 ウェルカムゾーン

これまでに800軒以上の和菓子店をめぐり、約8千種類の和菓子を食べ歩いてきた高島屋の和菓子バイヤーが、同世代である老舗・名店の若旦那たちに声をかけ、新時代に支持される和菓子企画・開発しようという発想のもと「ワカタク」(若き匠たち)という名のチームを結成。“これからの新しい和菓子”を創作し、共同戦線で挑むユニークなイベントです。

今回新宿店では3回目を迎えるにあたってより高みを目指すべく、テーマを「プレミアム」と「栗」にしました。「プレミアム」は、その名にふさわしいお菓子を、ワカタクメンバーがそれぞれの解釈で挑戦。「プレミアム」なイートインメニューも注目です。もう一つのテーマ「栗」では、秋の定番素材でそれぞれの業を競います。

また今回初めての試みとして、2階特設会場で「器と和菓子と書」がコラボレートした作品を展示するほか、ゲストをお招きして数々のトークショーも開催いたします。1ヶ所の実演スペースで暖簾が違う複数の職人が、目の前で華麗な手わざを見せながら上生菓子を製作したり、それぞれの商品をコラボレートすることによって全く新しい味を作り上げたり…。見て楽しい、食べて美味しいライブ感満載の企画の数々を展開いたします。

<「プレミアム」&「栗」、イートインメニュー商品のご紹介>※商品価格は、全て税込予定価格です。

① 富山・引網香月堂 4代目/引網康博 氏



プレミアム:「菊慈童」



栗:「栗きんとん」

プレミアム:「菊慈童」1個 864円

一見チョコレートケーキに見えますが、全くチョコは使っていない和菓子です。中は「浮島」という名の乳製品を使わない和菓子のカステラ生地に珈琲の微粉末を隠し味に加えて、ふんわりと焼き上げました。コーティングしているのは羊羹で、カルダモンというカレーなどで使われる香辛料を練りこんでいます。そして、直径約3cmの小さな生菓子「はさみ菊」を載せました。口に入れたとたん、和と洋が絶妙なハーモニーを奏でる、見た目もキュートな逸品です。

栗:「栗きんとん」1個 303円

茶巾絞りの焦げ目が香ばしい栗きんとん。見た目を良い意味で裏切る、シナモンの風味が効いた新しい感覚の栗きんとんに仕上がっています。

イートインメニュー:「葛きり」「蕨餅」各 1,080円

日にち・時間・個数限定で、奈良産の本葛粉（吉野葛）と本蕨粉を使った「葛きり」と「蕨餅」を、お客様の目の前で作り方を説明しながら作り上げ、出来立てを召し上がっていただきます。「蕨餅」はきな粉をまぶすことが多いですが、本蕨粉の風味を味わっていただくために今回は、あえて餡子で召し上がっていただきます。

時間が勝負の本物を味わっていただく、大変貴重な機会となります。

「蕨餅」9月16日（水）/「葛きり」9月17日（木）…各日午後6時30分から、2回製作予定です。

② 静岡・巖邑堂 5代目/内田弘守 氏



プレミアム:「種月餅」



栗:栗干菓子「歩月」

プレミアム:「種月餅」1個 378円

胡桃、ピスタチオ、カシューナッツがぎっしりの餡に、クランベリードライフルーツで味のアクセントをつけ、日本ウイスキーで風味を加えたオリジナル月餅（ムーンケーキ）です。

固いイメージのある月餅ですが、この「種月餅」はしっとりとした食感と、アクセントとなるドライフルーツ類がポイントです。シンガポールなど、アジア地域での和菓子の普及にも力を注ぐ、内田氏ならではの逸品です。

栗:栗干菓子「歩月」10個入 778円

栗餡とアーモンド粉を使った、ほろりとした口どけが特徴の焼き菓子です。試作を繰り返すこと30回以上ですが、究極の口どけの良さを追求するために、会期ギリギリまでさらに試作を続けています。

イートインメニュー:「栗あんみつ氷」864円

一見モンブランに見えますが、ほうじ茶アイスに粒あん、寒天、白玉に看板商品の栗蒸し羊羹を刻み入れたあんみつを作り、その上に氷を削って載せ、さらにモンブランクリームを載せて仕上げた新作かき氷です。混ぜてお召し上がりください。

③ 滋賀・しろ平老舗 5代目/岩佐 昇 氏



プレミアム:「ぶるーべりー大福」



栗:「ほっ栗大福」

プレミアム:「ぶるーべりー大福」1個 270円

滋賀県は近江のブルーベリージャムの名店「紀伊国屋ブルーベリーフィールズ」との、同郷コラボレートした大福です。大福の餅部分にブルーベリーの果汁をまぜ、中にブルーベリージャムとこしあんで作った餡を入れ、生のブルーベリーをトッピングしました。

栗:「ほっ栗大福」2個 540円

近江のもち米と近江大納言を使い、近江の栗を使った、近江にこだわった大福です。渋皮煮にした大粒の栗を丸々1個、風味の良い粒餡で包み、さらに餅で包みました。

イートインメニュー:「きんかん氷」648円

きんかんのシロップと、果肉も皮も入れたジュレの2層構造のかき氷です。「きんかん大福」が名物のしろ平老舗ならではのきんかん使いが光る、ほろ苦い味わいをお楽しみください。

④ 岐阜・田中屋せんべい総本家 6代目/田中裕介 氏



プレミアム:「ふたみにわかれ」



栗:「栗とカカオのお煎餅」

プレミアム:「ふたみにわかれ」2枚 864円

味噌せんべいの焼きたてを熱いうちに蛤の形に成形し、生姜蜜を刷毛で塗った固焼きせんべいです。蛤にちなんで2枚1セットです。内側には、松尾芭蕉の『奥の細道』よりの発句「蛤のふたみに別れ行く秋ぞ」が書かれています。

栗:「栗とカカオのお煎餅」1袋 648円

栗粉の中に、カカオの粒を入れたサクサクのお煎餅。ひと口かじると、最初は栗の軽やかな甘みが広がり、最後にカカオの香りが爽やかに抜ける、なぜか昔懐かしい風味の逸品です。

イートインメニュー:「まつほパフェ」648 円、「まつほパフェどら」1 個 540 円、「キャラメル最中」1 個 324 円

「まつほパフェ」は、キャラメルペーストのアイスクリームに、田中屋せんべい総本家の人気せんべい「まつほ」を砕いて混ぜたパフェです。「まつほパフェどら」は、このパフェのアイス部分を巖邑堂の人気商品であるどら焼の皮に挟んだもの。「キャラメル最中」は、青柳正家の定番商品「菊最中」の皮部分に同じアイス挟んだもので、この「ワカタク」ならではのコラボレート商品です。

⑤ 東京・青柳正家 3 代目/須永友和 氏



プレミアム:「芳香餅」

栗:「恋こがれ」

プレミアム:「芳香餅」1 個 324 円

もちもちの求肥の中に、高島屋のイタリア展担当バイヤーイチオシのバルサミコ酢（8 年もの）と、砕いた胡桃を入れて作ったという驚きの逸品。バルサミコ酢独特の香りが甘酸っぱさを引き立て、胡桃の食感が際立ちます。

栗:「恋こがれ」1 棹 1,296 円

栗羊羹の中に栗餡を入れてキャラメリゼした、香ばしくてしっとりとした食感の栗尽くしの羊羹です。

イートインメニュー:「クレオパトラなかき氷」864 円

バラのシロップを氷の上からかけ、さらにドライにしてクラッシュしたバラを振りかけた、優雅な香りのかき氷です。クレオパトラが、バラを愛したことから発想を得て作りました。

⑥ 山形・佐藤屋 8 代目/佐藤慎太郎 氏



プレミアム:「りぶれのグラニテ」1 杯 648 円 栗:「栗太郎」

「りぶれ」とは、ラム酒を効かせた黒糖羊羹の上に、国産レモンの輪切りを蜜煮にして寒天で固めたものを乗せた、二層仕立ての佐藤屋名物の和菓子です。これを、今回は乳製品を使わずにシャーベットに仕上げました。イートインコーナー限定でお召し上がりいただきます。

栗:「栗太郎」1個 195円

ラム酒を効かせた、大人の栗饅頭が登場。白餡にラム酒を入れることで香りが引き立ち、甘さが抑えられます。アルコールは火を入れた段階で飛んでいるので、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。

イトインメニュー:「慎太郎's BAR」オープン

お酒に合う和菓子を研究している佐藤氏が、「慎太郎's BAR」を、1日限定でオープン。京都の酒蔵「佐々木酒造」の銘酒「聚楽第」と、そのお酒を使って作ったおつまみになる和菓子をお楽しみいただけます。9月18日(金)午後6時30分(予定)からのオープンです。

⑦ 島根・彩雲堂 6代目/山口周平氏



プレミアム:「松月」1棹 1,620円

愛媛県産の和栗と北海道産の小豆を、柔らかいどらやき生地で挟んだオリジナル商品。

栗:「特製栗きんとん」

栗:「特製栗きんとん」1個 864円

愛媛県産の和栗を小豆の皮むき餡で包み、津和野産の栗餡できんとんに仕上げました。和栗の風味を存分にお楽しみ頂けます。

イトインメニュー:「抹茶のかき氷」648円

松江の茶舗・千茶荘「松鶴」を使った抹茶シロップに小豆の皮むき餡を添えた、彩雲堂オリジナルかき氷です。

⑧ 石川・雅風堂 3代目/安田卓司氏



プレミアム:「ぶどう餅」1個 1,080円

石川県が14年の歳月をかけて開発した、一房が一万円近くするという、最高級ぶどう「ルビーロマン」を使った和菓子です。国内最大級の大きさ(1粒の直径31mm以上)のぶどうで、酸味が少なく、ジューシーで、爽やかな甘みが特徴です。これを餅生地で包んで、フロストシュガーをかけて

食感を出しました。

栗:「ほうらい」1 個 184 円

ラム酒に漬け込んだ栗をこしあんで包み、麦こがし（オオムギを煎って粉にしたもの）の生地ですらに包んで焼いた、ほくほくとした食感がやさしいお饅頭。

イトインメニュー:「いちごのかき氷」648 円

フレッシュないちごをじっくりと煮て作ったシロップを、たっぷりかけたかき氷。

⑨ 徳島・日の出楼 6 代目/松村清一郎 氏



栗:左「和栗モンブラン大福」 右:「洋栗モンブラン大福」

プレミアム:「芋浮雲」1 個 294 円

徳島県特産の鳴門金時芋を使った新作です。浮島（和風カステラ）の生地にも鳴門金時芋を練りこみ、鳴門金時芋の蒸し羊羹を挟みました。しっとりふんわりとした食感で、鳴門金時芋の優しい甘みが特徴です。

栗:「和栗モンブラン大福」「洋栗モンブラン大福」各 1 個 324 円

見た目はモンブランそのものですが、中に栗餡を包んだ大福が隠されています。和栗と洋栗の 2 種類をご用意しました。和栗と洋栗の風味の違いもお楽しみください。

イトインメニュー:「なると金時羊羹ブリュレ」648 円

ミルクを加えた鳴門金時の芋羊羹をキャラメリゼした、羊羹ブリュレです。

【2 階ウエルカムゾーン 特設会場】

＜器×和菓子×書＞

川越の器のギャラリー「うつわノート」の協力のもと、ワカタクメンバーが事前に器を選び、その器からインスピレーションを得た和菓子を創作。器に盛ったその景色に名を付け、それを若手女性書道家・寺島響水さんがそれぞれの和菓子に合わせた書体で商品名を書くという、「器（うつわノート）×和菓子（ワカタク）×書（寺島響水）」がコラボレートした作品を 2 階特設会場に展示します。器は現代作家が制作したもので、非日常的な美術作品ではなく、日常生活の中で再現できそうな親しみやすい展示内容になります。展示された和菓子は、B 1 のイベント会場でお買い上げいただけます。

<トークイベント>2階ウエルカムゾーン特設会場

☆虎屋文庫 中山圭子 氏 × 青柳正家 3代目・須永友和 氏 ・日時:9月18日(金):正午～

☆虎屋文庫 中山圭子 氏 × 引網香月堂 4代目・引網康博 氏 ・日時:9月18日(金):午後2時～

☆全国のういろキックオフ × 日の出楼 6代目・松村清一郎 氏 ・日時:9月19日(土):正午～

☆脚本家・羽田野直子 氏 × しろ平老舗 5代目・岩佐 昇 氏 ・日時:9月19日(土):午後2時～

☆ライター・橋本麻里氏 × 田中屋せんべい総本家 6代目・田中裕介 氏 ・日時:9月20日(日)正午～

☆ライター・橋本麻里氏 × 佐藤屋 8代目・佐藤慎太郎 氏 ・日時:9月20日(日)午後2時～

☆菓子文化研究家・原亜樹子 氏 × 巖邑堂 5代目・内田弘守 氏 ・日時:9月21日(月)/正午～

☆ライター・橋本麻里氏 × 雅風堂 3代目・安田卓司 氏/・日時:9月22日(火)午後2時～

☆書道家・寺島響水 氏 × 彩雲堂 6代目・山口周平 氏 ・日時:9月22日(火)/正午～

お問い合わせ:新宿高島屋 Tel(03)5361-1111