

2016年9月

今回は「**予約困難な人気店**」×「**行列の人気店**」のコラボレートも実現！
他ではなかなか味わえない、**希少な食のコレクション**をお届け！

行列のできる注目店・人気店が日本各地から 67 店舗一堂に集結！

第4回 秋の「美味コレクション」

■2016年9月14日(水)～9月19日(月・祝) ※最終日は午後6時閉場

■新宿高島屋 11階催会場

「行列の出来る味」を一堂に集めて“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人気店や、百貨店に初登場するお店をはじめ、本展でしか味わえない限定・希少メニュー・予約困難な人気店のお食事処が登場し、新宿高島屋に67店舗が一堂に集結します。今回は、

「予約困難な人気店」×「行列の人気店」によるコラボレートを実現！ まさに、他ではなかなか味わえない“食のコレクション”をお届けいたします！ ※価格はすべて税込み、予定価格です

■新宿高島屋 開店20周年特別企画

「**鳥しき**」×「**炭火烧肉なかはら**」

<実演販売>

業界トップランナー同士によるコラボレート コラボメンチカツサンドで希少な美味を実現！

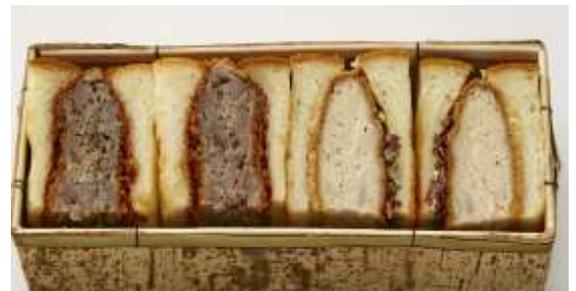
アニーバーサリーメンチカツサンド 2,200円 (1人前・税込み) ※予定価格

「予約困難な、焼き鳥店と焼肉店」、それぞれのこだわりメンチカツサンドが、一度に味わえます！

・「**鳥しき**」について (東京都・品川区)

予約は数ヶ月待ち！誰もが口を揃えて「名人芸」と誉れ、ミシュランでも星を獲得

した焼き鳥の名店。“近火かつ、強火”で旨みを凝縮するために、オーナー自らが串うちを行い、**絶大な職人技**が光る逸品。新たな挑戦メニューとして今春デビューさせた「鶏のメンチカツ」を、「焼肉なかはら」の和牛メンチカツと一度一緒に味わえる、新宿高島屋開店20周年記念・本展限定の希少メニューとして販売いたします！



・「**炭火烧肉 なかはら**」について (東京都・千代田区)

もともと、本店でも店頭メニューとしてではなく、予約でしか注文を受けていなかった、知る人ぞ知る「炭火烧肉なかはら」のレアメニューが、「メンチカツサンド」。あまりの人気で注文・製法が追いつかなくなり、今では**予約販売もしていない、入手困難な“幻のメニュー”**となりました。それを、本展で特別に「鳥しき」とコラボレートして限定販売いたします。

「**埜庵**」(kohori-noan) ×「**小池菓子舗**」

<イトイン>

カキ氷×あわまんじゅう！ 不思議な食感・・・餡の味を生かしたカキ氷が実現！

抹茶あわ金時 1,200円 (1人前・税込み) ※予定価格

※各日 200点限り

トッピングにあわ餅、かき氷の中にはあわ入りの餡がたっぷり！

・「埜庵」について (神奈川県・鶴沼海岸)

あの鶴沼海岸の、冬でも行列のできるカキ氷店！ 日光の蔵元「三ツ星氷室」の天然氷と、手作りのシロップと練乳がこだわりの**かき氷専門店**です。夏は毎日理券を配布、**冬でも行列のできる人気店**が、このたび、鶴沼海岸にある本店をお休みしての**実演販売**をいたします。



・「小池菓子舗」について (福島県・河沼郡)

会津のスイーツといえば、「小池菓子舗」。災難にあわないようにと厄除けの饅頭としても知られています。「埜庵」の主人が会津出身であるご縁もあり、本展で**コラボカキ氷**が実現しました！



「**和菓子 isshin (イッシン)**」 ×「**白玄堂**」

<実演販売>

わらび餅×宮崎茶！ きな粉とお茶をブレンドした、わらび餅が誕生！

宮崎県産ほうじ茶 わらび餅 炊蓮 1,512円 (税込み) ※予定価格

わらび餅トッピングのきな粉に、粉末状のほうじ茶をブレンド。

新感覚の香ばしさです！

・「和菓子 isshin」について (大阪府・大阪市)

女性に大人気、個性的でバリエーション豊富なわらび餅は、大阪のビジネス街で働く女性たちの心をとらえ、毎日行列の人気店。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。

今回、**大阪の本店を休業して本展に出店**いたします。わらび粉を長時間練ってしっかり火入れをする作業からすべて本展で行い、出来立てのわらび餅をお楽しみいただけます。



「白玄堂」について (宮崎県・宮崎市)

宮崎県産の茶葉だけにこだわり、畑選びから携わり、ブレンドまで全て自社で手がける宮崎茶のブランド茶「白玄堂」。宮崎のお茶を広める「白玄堂」地元では、宮崎のお茶をもっと知ってもらうためのお茶カフェ「HAKUGENDO CHAYA」も。



「磯沼ミルクファーム」 × 「カザーナコーヒー」

<イートイン>

「みるくの黄金率」アイス×エチオピアコーヒー

コーヒー・プディングミルクの黄金律アイスクリーム添え

600 円（税込み） ※予定価格

カザーナコーヒーの自家製エスプレッソシロップを使ったコーヒープディングに、磯沼ミルクファームの「みるくの黄金率」の牛乳をたっぷり使ったアイスクリームを乗せて、コラボレーションデザートが新登場！



・「磯沼ミルクファーム」について（東京・八王子市）

「世界で一番小さなヨーグルト工房」とし知られる、東京・八王子にある牧場。「みるくの黄金率」= 3 種の牛のブレンド牛（ジャージーのまろやかさ、ホルスタインの爽やかさ、ブラウンスイスの後味の良さが絶妙！） かつ、体温殺菌で、乳酸菌を生かしてつくった牛乳からつくったソフトクリームを販売します。

・「カザーナコーヒー」について（東京都・八王子市）

「カザーナ」とはウルドゥ語で「宝物」の意。八王子市内の 2 坪半の小さなスペースで焙煎機とともにスペシャルティ・コーヒーを煎り続けています。美味しいコーヒーは「素材の品質と鮮度が大切」という考えのもと、高品質な素材を丁寧に焙煎し、新鮮な良い状態で提供をしています。

「空と麦と」 × 「魚治」

<実演販売>

麦香るバゲット×鮎寿司 意外なコラボレーション！

「鮎寿司サンド」 864 円（税込み） ※予定価格

麦香るバゲットで、鮎寿司をサンド！

「和のチーズ」と呼ばれる風味が、ワインにぴったり。

・「空と麦と」について（東京・渋谷）

「働く女性に安全なものを食べて欲しい」との思いから、「自家栽培」や「オーガニック」にこだわり、原材料も自ら作るというこだわりのパン屋さん。

パン業界では知らない人はいないとされる世田谷のシニフィアン シニフィエ

の志賀勝栄氏のプロデュースにより 2014 年にオープン。バゲットや、パン・ド・カンパーニュ等、ハード系のパンがメインですが、皮はしっかりと焼きあがっているのが特徴。本展では、国産小麦粉とグランド塩、天然水、天然酵母のみでつくったフランスの代表的なパン「バゲット」で、鮎寿司をサンドする、斬新なコラボメニューを考案！



・「魚治」について（滋賀・高島）

天明四年（1784）創業。現存する最古の寿司が、近江地方に伝わる「鮎寿司」といわれています。いわば、近江のソウルフード。「魚治」の鮎寿司は、2 年間かけてつくります。琵琶湖の厳しい冬に捕れるニゴロブナを、創業より伝わる蔵持の菌で、二冬かけてじっくりと発酵熟成させた鮎寿司です。

■ 注目の味、知っているだけで自慢できる新登場の店がズバリ！

「とんかつ勝烈亭」（熊本県熊本市）

百貨店初登場 <お食事処>

九州で人気No.1 のとんかつ専門店！厚揚げとんかつ！

「厚揚げ六白黒豚」 2,900 円（1 人前・税込み） ※予定価格

九州で人気No.1 を誇るとんかつ専門店。

熊本地震により、本店は現在休業中ですが、12 月の営業再開を目指し、

姉妹店を「勝烈亭」として仮営業をしています。六白黒豚を低温で揚げる

「厚揚げ六白黒豚コースとんかつ膳」は、本店で人気No.1 の看板メニュー。

これを、百貨店初登場、本展のイートインで提供いたします。

サクッと噛めば肉質はきめ細かく、やわらか。おいしさがじゅわっと広がります。

その評判は、海外にも知れ渡り、行列には外国観光人客の姿も！



「和牛銘菜 然」（東京・港区）

百貨店初登場 <お食事処>

肉割烹で“味の変化”を味わう、「松茸×すき焼き丼」！

「肉匠 特製すきやき丼 松茸添え」

2,700 円（1 人前・税込み） ※予定価格

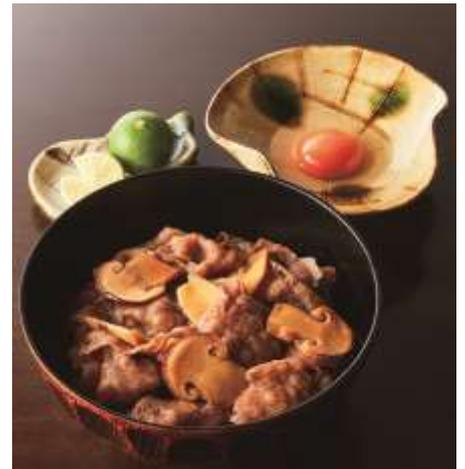
ミシュランでも星を獲得した肉割烹のお店。

厳選した和牛の肉を、白ワインと和三盆を使った割下で、すき焼きに！

→そのままの味を楽しんだら、すだちを絞ってサッパリと→そして、

「中村農場の八ヶ岳卵」をからめて、最後はまるやかな味へと変化！

肉好きが愛してやまない店の味を、ご堪能いただけます！



■ 「“薔薇”の新宿地ビール」を開発！本展で初めて販売

「ベクタービアファクトリー」（東京・新宿区）

「新宿ローズ」 600 円（1 杯 300ml・税込み） ※予定価格

新宿で唯一、地ビールをつくる「ベクタービアファクトリー」が、

薔薇のエキスを使用した、新宿地ビールを本展のために商品開発して

初めて販売！ほんのり薔薇が香る地ビールを生ビールで販売いたします。



■ お店でも出会えない、今回限りの特別メニュー！

「Dari K (ダリケー)」 (京都府・京都市)

<イートイン> **新宿高島屋限定**

上) カカオパフェ〜トロピカルアレンジ〜 (京のカカオ茶付) 1,500 円 (税込み)
〜トロピカルアレンジパフェにカカオ茶を添えて〜

下) カカオが香るフレッシュチョコレート (6 個入) 2,700 円 (税込み)

※ともに予定価格

『カカオを通じて世界を変える』というソーシャルビジネス (社会課題の解決) をモットーに、インドネシアのカカオ農家とともに**カカオからチョコレートになるまでのルートに変革をもたらした**のが「Dari K (ダリケー)」。



『途上国のカカオ農家はカカオを栽培しても、自分の作ったカカオからチョコを作ったこともなければ食べたこともない。カカオの価格ははるか遠くのロンドンとニューヨークの投資家によって決まり、自分がどれだけ丹精込めてカカオを栽培しても、その買取価格は、まさにそのときの「運」だけの現実・・・』

(「Dari K」ホームページの吉野氏のブログより抜粋)

このような現状を吉野氏は偶然知り、当時勤めていた外資系金融の仕事を辞め、京都にある小さなカウンターだけのチョコレート専門店を起業。

インドネシアの山奥でカカオの発酵から、国内では非常に珍しくカカオ豆を店内で焙煎をしており、えぐみを取り除くため、焙煎したカカオ豆はひとつづつ手作業で皮をむき、カカオ豆に加えるのは生クリームと砂糖だけ。カカオ豆の焙煎からチョコレートまでを自家製で行っている。

起業からわずか 5 年で、フランス・パリの世界最大のチョコレートの展示会「サロン・デュ・ショコラ」への出展をはたし、品評会ではブロンズ・アワードも受賞。

現在、インドネシア産カカオの殻を燃料にしたバイオマス発電に乗り出すなど、**チョコレートの製造過程で出る廃棄物を有効活用する新しいソーシャルビジネスの活動**も行っている。

「鮭 鯛良」 (東京・港区)

<お食事処・百貨店初登場>

天然のネタと赤シャリの本格江戸前寿司

「匠」 5,400 円 (9 貫、小丼×2・税込み) ※予定価格

職人が厳選した季節の食材をはじめ、金沢、唐津、北海道など産地直送の魚を、国産米と特別に配合した三種の赤酢を使用したシャリで握る一流の江戸前寿司。金目鯛のバッテラは「鮭 鯛良」の名物で、手土産にも好評な逸品です。今回は、**百貨店初！「鮭 鯛良」の握り鮭のイートイン**を本展でお召し上がりいただけます。



「渋谷チーズスタンド」 (東京・渋谷区)

<実演販売>

チーズの行列店！店内工房でフレッシュチーズを毎日手作り！

左)「桃」モッツアレラバーガー 750円 (1個・税込み) ※予定価格

右) 出来立てモッツアレラバーガー 640円 (1個・税込み) ※予定価格

「街に出来立てのチーズを」がコンセプト。

都内の牧場から届く生乳を使い、店内の工房で毎日手作りされる

フレッシュチーズが大人気。店内ではチーズの製造工程を見ることができます。



■ぜひ味わって欲しい、選りすぐりの美味しさ！

「フレンジール」 (東京・世田谷区)

<実演販売>

賞味時間は、わずか1時間！オーダーをしてからつくるスタイルの、“つくりたてのモンブラン”！

「モンブラン」 540円 (1個・税込み) ※予定価格 ※各日 200点限り

熊本阿蘇産モンブラン (1個・税込み) ※予定価格 ※各日 200点限り

人気メニューのモンブランは、ショーケースに置かず注文がはいつてからつくる受注販売のスタイルです。さっくりとした土台のメレンゲが、マロンペーストの和三盆の生クリームを吸収してしまうほどのクリームの柔らかさなので、賞味時間はわずか1時間！

そのため、本店でも遠方のお客様はテイクアウトができません。出来たてを味わっていただくため、本展でも実演販売をいたします。



「Jazz Bar&café ROMAN」 (東京・八王子市)

1957年開業の老舗ジャズ喫茶

「煮カツサンド」 756円 (1箱3カット入り・税込み) ※予定価格

「ふわふわ玉子サンド」 648円 (1箱3カット入り・税込み) ※予定価格

看板メニューの「煮カツサンド」は、アツアツの揚げたてのカツを醤油ベースの秘伝たれに浸けて一煮立ちさせ、ふわふわのパンに挟んで食す、どこか懐かしさにもじむオリジナルテイスト。素材にもこだわり、国産の豚肉を使用。



「松之助 京都本店」 (京都・京都市)

上に乗ったクランブルがサクサク！絶品アップルパイの有名店！

「サワークリームアップルパイ」 521円 (1カット・税込み) ※予定価格

「松之助」はお菓子研究家の平野顕子さんがプロデュースをする、アップルパイとスイーツのお店。生のりんごをそのままパイの皮に包んで焼き上げるのが特徴で、材料は無添加で質の高いものを使用。製造はすべて手作りで、手の感触を大切に丹念に作ります。

日本ではなかなか味わう事ができない本場アメリカの本物のチーズケーキも登場します。



「田舎庵」 (福岡・北九州市)

<実演販売>

昭和元年創業の鰻料理専門店！

「天然鰻せいろ蒸し」 4,860円 (1折・税込み) ※予定価格

「北九州で鰻」と言えば、「田舎庵」と名前が真っ先にあがる老舗の名店。「鰻に火を沢山たべさせる」という独特の焼きの技術、「こなし」という焼き方で、鰻の味を最大限引き出し、ふっくらとした焼き上がりと香ばしい風味が特徴。極上の味わいながらコストパフォーマンスも実現！



■ 北海道ヌーヴォー特集！

「新窯でつくる、小麦ヌーヴォーパン」 1年に1度しか味わえない獲れたてだから感じる、美しさ

全て、「北海道産小麦ヌーヴォー」を使用し、北海道の「新窯」でつくられたパンが一堂に集結！新窯で焼き上げることにより、焼き上げたあとはパンの温度がじっくり下がるので、中の生地がしっとり、甘味が凝縮されるのが特徴です。

■ 「小麦ヌーヴォー」とは…

ボジョレヌーヴォーのように、「新小麦」という新たな“小麦の楽しみ方”を提唱するもので、

今年の小麦のでき具合をいち早く味わい、収穫のよるこびを分かち合う「新麦」のことです。

北海道産の今年の8月にとれたばかりの小麦を使って、北海道の時釜でパンを焼く人気ベーカリーが「ヌーヴォーパン」を本展でご提案いたします。本年の「小麦ヌーヴォー」は9月22日(木)に解禁予定ですが、本展では解禁のプレイベントとして、どこよりも早く、1年に1度しか味わえない獲れたての「ヌーヴォーパン」をお楽しみいただけます。

<出店予定のベーカリー>

※ブランドによって入荷日、販売時間が異なります

- ① 「風土火水（ふうどかすい）」（北海道・帯広市）
- ② 「ブーランジェリーラフィー」（北海道・富良野市）
- ③ 「おおば製パン」（北海道・茅部郡）
- ④ 「ソーケーシュ製パン」（北海道・喜茂別町）
- ⑤ 「奥土農場石窯パン工房」（北海道・虻田郡ニセコ町）



「道外不出の新そばを、お食事処でお召し上がり頂けます」

「そばの里ほろかない」 天ざるそば 1,080 円（1 人前・税込み）

北海道の新そばは生産量が少なく、「初モノ」は道外に出さない文化があるといわれている北海道の幌加内町。今回、本展のために、貴重な北海道の新そばをイトインでお召し上がりいただけます。



【お問合せ】

新宿高島屋TEL (03) 5361-1111 (代表)