

2017年3月

東京からお客様が押し寄せる地方の名店が、期間限定で新宿高島屋に集結！

「次世代につなぐ職人技とこれからの味」

「これからは添加物不使用商品！！自然のうまみを味わおう」

2つの企画をご紹介します。

「グルメのための 味百選」

・会 期:3月22日(水)～27日(月)※最終日は午後6時閉会

・会 場:新宿高島屋 11階催会場

日本全国津々浦々を、バイヤーが駆け回って選定した美味しいものをご紹介します「グルメのための味百選」。本年は2つの企画をご用意し、地方にあるのに東京からもお客様が押し寄せる、地方の名店の逸品が一堂に76店舗新宿に集結いたします。

企画①次世代につなぐ職人技とこれからの味

“これからの味”をテーマに、次世代店主や若手職人が新商品の創造に挑戦し、今までの製法や素材をさらにブラッシュアップしたお店をご紹介します。

【長男(鮭職人)と四男(ソムリエ)が創り出す次世代鮭】

一心鮭光洋…次世代鮭とワインのペアリング(宮崎県・味百選新登場)

地元客より、東京からわざわざ宮崎まで食べに来るファンの多い宮崎鮭の名店、一心鮭光洋。メインメニューの“鮭とワインのペアリング”を百貨店バージョンでお召し上がりいただけます。

大将の木宮一洋氏(長男)は33歳の若さで二代目店主。“鮭×日本料理×お酒”をテーマに新たな鮭を創造、最近では契約農家から35,000円(10kg)の無農薬こしひかりと“南瓜”のエキスを融合した新たなシャリを考案し脚光を浴びています。

また、ワインのペアリングを担当するのは木宮一光氏(4男)。ソムリエ・利酒師の資格をもち、鮭(2～3貫)毎に1番合うワインのペアを決め、今までにない“口内コラボ”を実現させています。

今回は本展の限定メニューとして3,240円(8貫)、4,320円(10貫)、5,400円(12貫)の3つメニューとともに、ワインを楽しんでいただきます。

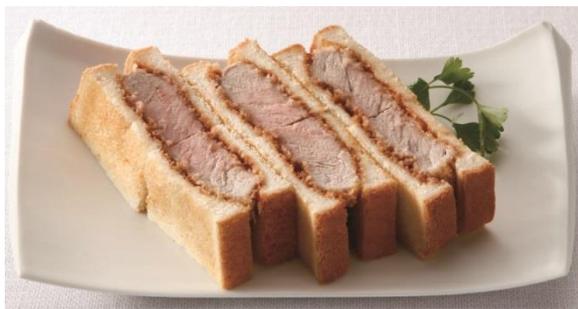


技信想伝 10貫ペアリング鮭

握り10貫+ワイン5杯 8,070円

【珍しい人気のかつサンド専門店が新商品を考案！東京初出店】

かつサンド工房 PANTON・・・厚切りヒレかつサンド(1人前)900円(群馬県・百貨店初登場)



日本一のかつサンドと呼び声の高い高崎のとんかつサンド専門店が百貨店初登場！

今回のために、普段の1.5倍の厚切りサンドを実演販売いたします。2種類の温度帯で二度揚げすることにより、パンとともに衣と肉がほぐれていくおいしさを実現しました。特別栽培野菜を使用してつくられた自家製ブレンドソースがベストマッチです。

【2年間ブログを書き続けたスイーツレポーターのテリーヌショコラ】

チョコレート研究所・・・大吟醸薫るテリーヌショコラ(1本)4,000円(大阪府・百貨店初登場)



元ケーブルテレビ社員で、スイーツ好きが功じ、自分の店を出したスイーツレポーターちひろ氏。最上級のチョコレートをもとめ、その製造方法を名だたる名店に指導してもらい、独自の製法で創り上げたテリーヌショコラが、新商品の“大吟醸薫るテリーヌショコラ”。お酒は、白鶴の中でも手に入りづらい純米大吟醸を使用し、納得の味に仕上がりました。このたび東京に初出店します。

企画② **これからは添加物不使用のニーズがますます拡大！「商品!!自然のうまみを味わおう」**

今、子どものアレルギーやアトピーが増加傾向にあり、最近の若い母親は特にこうした子どもの食に敏感になり、添加物不使用商品の需要が拡大しています。見栄えや日持ちに重点をおくのではなく、無添加に挑戦した商品を揃えました。

【構想から2年！添加物不使用ロースハムの開発に成功】

筑波ハム・・・無添加ロースハム(100gあたり)1,096円(茨城県・新商品)

養豚場から手づくりハム屋に転身した筑波ハム。限りなく自然に近い豚肉の味をお届けするべく、通常では考えられないほど極微量の添加物しか使用せず、その味を守り続けて30年以上たちました。

しかし、昨今そのこだわりを越えるお客様の声を受け、「完全に添加物不使用」商品の開発に着手。2年間かけて、やっと納得のできる無添加のロースハムを創り上げました。

無添加ロースハムは、百貨店初登場です。



右:無添加ロースハム(100gあたり)1,096円

中:ホワイトフランク(100gあたり)445円

左:ホワイトソーセージ(100gあたり)540円

【人気メニューの“ゆでたん”をご家庭で！！】

喜助・・・ゆでたん(肉 120g・スープ 30g あたり)1,944 円(宮城県・新商品・各日 100 点限り)

飲食店舗でしか食べることの出来なかった人気メニュー“ゆでたん”を、ご家庭でも楽しめるようにお持ち帰り用に開発しました。箸でほどける柔らかさの再現と、化学調味料を使わないことで最高の味を創り出そうと、試行錯誤を繰り返してできあがった新商品を、百貨店で初めてお披露目し、販売いたします。こだわりのスープと一緒に召し上がりください。仙台の新たなお土産としても期待されている商品です。



【有機栽培米でつくったおはぎを実演販売】

●鈴江のんきいふあーむ・・・古代米おはぎ(2 個)368 円(滋賀県・できたて販売)



有機栽培米で、こだわりのお米を販売している農家<鈴江のんきいふあーむ>。今回、添加物不使用のおはぎを百貨店で初めて実演販売いたします。もち米はもちろんのこと、きなこ・砂糖もオーガニックの田舎おはぎを、できたてでお召し上がりいただきます。甘さ控えめのおはぎです。

新宿高島屋TEL(03)5361-1111(代表)