

発酵食品が生み出す“おいしさ”を提案。

夏のお中元に、“発酵パワーの贈り物”

コウジアンドコー

Kouji&ko 夏の新作！「発酵ジェラート」が初登場！

高島屋各店のお中元会場・ネット受注にて販売

伝統的な発酵文化をさらに進化させた、新たなスタイル
“スーベル ハッコー”をコンセプトにした発酵デリカテッセン
「Kouji&ko」。

発酵学の第一人者、小泉武夫博士の監修による、発酵食品が
生み出すおいしさをお届けします。

なお、このたび誕生した「発酵ジェラート」は、5月31日(水)から
新宿高島屋「Kouji&ko」の店頭においても、メニューとして一部
(甘酒ミルク、塩麴ミルク)販売がスタートいたします。

ネットのおとり寄せ以外に、リアル店舗で味わえるのはここだけ！
です。（※Kouji&ko店舗でのお中元受注は行っておりません）



■ 発酵ジェラートセット 5,400円 ※送料込み・高島屋限定商品

甘酒、本みりん、ざくろ酢など、発酵素材をいかした、やさしい味わいのジェラートです。

「麴ミルク」「甘酒ミルク」「三年熟成本みりんミルク」「塩麴ミルク」「ざくろ酢ミルク」 各 120ml×2



■ 麴仕立て黒毛和牛ローストビーフ 10,800円

※送料込み・高島屋限定商品

黒毛和牛のもも肉を麴に漬け込み、旨みを引き出してから焼き上げました。
愛知県の蔵元榊塚味噌の“とろみそ”を使った特製ソースで味わう、
ローストビーフです。（黒毛和牛ローストビーフ(もも肉)400g、
蔵元榊塚味噌のとろみそ入り特製ソース 90g)

※お届け時期:6月10日から



■ 桑水流(くわずる)黒豚と名古屋コーチンの塩麴漬 5,400円

※送料込み・高島屋限定商品

オリジナル仕立ての塩麴に漬けた、桑水流黒豚と名古屋コーチン。
麴の力で旨みを引き出し、やわらかく仕上げました。

※お届け時期:6月10日から

【お問合せ】各店 ばらのギフトセンター（お中元会場）

日本橋高島屋 03-3211-4111（代表）・新宿高島屋 03-5361-1111（代表）・横浜高島屋 045-311-5111（代表）