

2017年9月

語り継がれる伝統の技
全国の老舗・名店 68 店舗が誇る自慢の味が一堂に

グルメのための

味百選

■期間:2017年9月16日(土)~9月25日(月)

午前10時~午後8時 (イートインは、午前10時30分~午後7時30分)

※最終日は、午後5時閉場 (イートインは、午後4時30分まで)

※イートインのラストオーダーは各日イートイン営業終了時刻の30分前まで

■会場:京都高島屋 7階催会場 (京都市下京区)



「グルメのための味百選」は、高島屋創業150年を記念して、1980年(昭和55年)に初開催してから、今年で38回目を迎える高島屋の看板催事です。

開催スタート当初は、現在のように、食品流通網や、インターネット、SNSといった情報網は確立されておらず、各地の名店の味は、それぞれの地元を中心とする限られた人々にしか知られていませんでした。そこで、知る人ぞ知る、全国各地のかくれた名店の味を多くのお客さまにご紹介すべく、バイヤーが全国各地を歩き、伝統の技によってつくられる本物志向の味を取り揃えたのが、この催事のはじまりです。

この志は、約40年経った今でも変わらず、日頃京都では展開していない、惣菜・佃煮・漬物・精肉・ハム・調味料・和洋菓子などの逸品を全国から一堂に取り揃え、毎年、多くのお客様よりご支持をいただいております。今回は、68店舗が出店いたします。

お問い合わせ 京都高島屋 (京都市下京区) 広報担当 : 坪田 彩 ・ 中川 真理
TEL 075 (252) 7236 (広報直通) ・ FAX 075 (252) 7302 (広報)
※媒体でご紹介くださる際は、TEL 075 (221) 8811(代)
〈携帯電話〉坪田 080-8931-7067 中川 090-5660-0579

■イートイン

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

○営業時間：午前10時30分～午後7時30分(ラストオーダー:午後7時)

※最終日は、午後4時30分まで(ラストオーダー:午後4時)

○座席数：カウンター16席、テーブル10席(計26席)

＜銀座 久兵衛＞(東京都中央区)

銀座の街で80年もの間暖簾を守り続ける江戸前鮨の名店。北大路魯山人など、多くの文化人にも愛された江戸前鮨をお楽しみいただけます。



↑久兵衛特製にぎり(1人前)7,001円



↑志野(1人前)3,780円



↑備前(1人前)5,832円



↑(写真右)太巻(10切入)3,240円

(写真左)穴子棒寿司(8切入)1,944円

また、今年は初企画として、午後3時～午後5時の時間帯限定メニューをご用意。中とろ・自身・小肌・穴子タレ・いくら・太巻の6貫セットで、2,484円の京都高島屋限定にぎりです(最終日は実施いたしません)。

【新企画】イートインに、「味百選」出店ブランド3社の素材がコラボした限定味噌汁が登場

＜奥井海生堂＞(福井県敦賀市)の昆布、＜かつおの天ぱく＞(三重県志摩市)の鰹節、＜羽前糍屋 酢屋清内＞(山形県東置賜郡)の味噌を使った限定味噌汁を特別にご提供イートインにてお楽しみいただけます。

味百選限定 味噌汁(1杯)389円→



■店舗のご紹介(一例)

宮城県仙台市の老舗牛たん専門店<味の牛たん 崑助>が6年ぶりに「味百選」に復活

1枚ずつ牛たんを見極め、状態により味の濃淡を加減しながら職人が手ぶりで味付けし、その後、数日間熟成させることで、牛たんが本来持つ旨みと風味をさらに引き出します。仕込みにこだわり続けた職人の技をご堪能ください。

<味の牛たん 崑助>→

牛たん しお味 (100g) 1,200円



京都高島屋「味百選」新登場の3店舗

<庵月> (大阪府大阪市)

栗蒸し羊羹ハーフサイズ (1棹) 2,268円

1868年に創業した老舗和菓子店の看板商品。大粒の新栗を贅沢に使用し、職人が一つ一つ丁寧に仕上げました。



<重盛永信堂> (東京都中央区)

人形焼・登り鮎 詰合せ (1箱/12個入) 1,751円

※お1人様2箱限定

※各日30箱限定

※9月20日(水)～9月24日(日)の5日間のみ各日正午からの販売
七福神の顔を模した定番の人形焼(こしあん)と、鮎をかたどった登り鮎(白こしあん)が入った人気の詰合せ。

<ふくや> (福岡県福岡市)

ふくや中洲本店限定 明太子 (200g) 3,240円

北海道噴火湾産の原卵を使用し、独自の調味液に漬け込んでつくりあげました。今回は初出店を記念して、中洲本店でしか販売していない限定品を販売いたします。



実演販売店舗（計 11 店舗）

＜キュルノンチュエ＞（岐阜県高山市）

オードブルプレート（1 パック） 1,620 円 ※各日 30 パック限定

＜キュルノンチュエ＞自慢のソーセージや生ハム、ベーコンなどを詰め合わせたセットです。



＜料理旅館 橘＞（三重県志摩市）

天然鯛めし弁当（1 折） 1,458 円

伊勢志摩国立公園の的矢湾を望む高台に佇む＜料理旅館 橘＞は、地元で獲れる旬の魚介料理でお客様をもてなす名宿として愛されています。三重ブランドである「的矢かき」のフライも味わえるお弁当です。

＜料亭 すし慶＞（滋賀県長浜市）

特製ちらし寿司（1 折） 1,944 円 ※各日 20 折限定

奥琵琶湖の新鮮な湖魚や季節の山の幸、若狭近海の新鮮な海の幸を使ったメニューを提供する＜料亭 すし慶＞より、名物の金目鯛・メダカに加え、穴子やいくら、海老など海産物をふんだんに盛り込んだお弁当。



＜信州・鬼無里 いろは堂＞（長野県長野市）

炉ばたのおやき（野沢菜・かぼちゃ・野菜ミックスなど）各 211 円

長野市鬼無里の自然豊かな山あいで作られている、おやき専門店。小麦粉とそば粉の皮に具を包み、窯で焼いた品。

＜きんつば 中田屋＞（石川県金沢市）

（写真左）きんつば（5 個入） 843 円

（写真右）金とき（1 個） 162 円 ※金ときの実演販売を実施

大粒で皮が軟らかい大納言小豆の粒をつぶさないようにじっくりと煮あげ、砂糖と寒天を加えて小豆の風味を引き出した餡を四角く切り分けて薄衣をつけて仕上げられたきんつばは、＜中田屋＞の技のすべてを物語ります。

金ときは、加賀野菜を代表する「五郎島金時」を使用して作られています。甘みの強い五郎島金時の素材をいかした一品です。



【その他の実演販売実施店舗】

※＜店舗名＞（本店・本社所在地／実演販売商品）

＜奥井海生堂＞（福井県敦賀市／太白おぼろ）、＜山本海苔店＞（東京都中央区／焼海苔・味附海苔）、
＜野桜本店＞（静岡県静岡市／わさび漬）、＜榎下宿 丹野こんにやく＞（山形県上山市／玉こんにやく煮）、
＜玉子屋別館 玉辰樓＞（岐阜県大垣市／ひつまぶし）、＜明石 下村商店＞（兵庫県明石市／あなご寿司）
（順不同）