

2017年9月

～さんまが庶民の味から高級魚へ?!～  
今年はおしゃれな『さんま皿』に注目!!  
■新宿高島屋 10階・和食器売場にて展開中

秋の味覚を代表するさんまが不漁により、市場価格が高騰しており、以前のようにさんまは大量消費のできる、安価で庶民の味ではなくなってきています。

さんまが店頭に並ぶこの時期になると、塩焼きしたさんまを「どのお皿に盛り付けようか?」「いつも使うお皿だと、さんまがはみ出てしまう…」「丸い大きなお皿だと余白が気になりバランスが悪い」「ちょうどいいサイズのお皿がない!」とお悩みの方がここ最近多く、1匹そのまま盛り付けられるように、細長いさんま専用のお皿を購入されるお客様が増えています。

『さんま皿』はさんまの塩焼きだけしか使えない…ということではなく、小鉢を置いて先付けのような使い方や、料理を何種類か盛りつけたり多彩なアレンジも可能。お肉やスイーツも、角皿は意外とおしゃれな使い方ができるので、揃えておくと普段の食卓もグッとセンスアップでき重宝します。

このような『さんま皿』人気を背景に新宿高島屋では、『さんま皿』を 1,000 円台～8,000 円台、約 20 種類取り揃えて和食器売場で特集し展開しています。

今年はおしゃれな『さんま皿』で、さんまの塩焼きを堪能してみませんか?

