

2018年4月

日本全国の老舗・名店約 80 店が集う名物催。

春限定の洋風メニューと特別限定販売スイーツをご紹介します！

# 春の味百選

・会 期:2018年4月4日(水)~9日(月)※最終日は午後6時閉場

・会 場:日本橋高島屋8階催会場

担当バイヤーが、全国津々浦々をめぐって厳選した老舗・名店の美味を、一堂にご紹介する高島屋の名物催。今回は、春限定の洋風メニューにスポットを当ててご案内いたします。特別限定販売スイーツもお見逃しなく！

## 【おすすめ春限定洋風メニューの一例】

＜厚木ハム＞春のサンドイッチ 桜ハム(1パック・2個入)1,512円(税込)(各日20点限り)

※お一人様1点限り・日本橋高島屋限定

2007年ドイツ食肉加工コンテスト(IFFA)にて、日本人初となる世界ランキング3位に入賞した実力派。自社牧場で育てた貴重なマンガリツァ豚は、口解けの良い脂と旨みあふれる赤身が自慢です。そのマンガリツァ豚のハムに桜の風味を加え、たっぷりのレタスやトマトと一緒にサンドした、春の新作サンドイッチが登場します。



＜かねみつ＞富山マリアージュ 春の昆布じめアンティパスト(1パック)1,296円(税込)



富山湾の豊かな海の幸を、北海道の良質な昆布でしめた昔ながらの昆布じめ刺身。それぞれの魚に最も適した昆布でしめて熟成させています。そんな昔ながらの製法を守りながら、今回日本酒にはもちろん、ワインにもピッタリな商品をご提案いたします。春の魚の昆布じめ刺身をメインに、古代米サラダやクリームチーズディップなどを添えて、モダンにアレンジしました。

**<クチーナ ヒラタ>春野菜のラザニア(冷凍・280g)1,700円(税込)※日本橋高島屋限定**



麻布十番の老舗イタリアンレストランが、空豆や竹の子、菜の花の旬の旨みと、食欲をそそるチーズの芳醇さが重なり合う、春にふさわしいメニューをご紹介します。ぜひ冷やした白ワインとともに楽しみください。

**<輪島海房 やまぐち>鯛のカルパッチョ(冷凍・90g)1,620円(税込)※日本橋高島屋限定**



主人自ら目利きした輪島産の桜鯛を中心に、旬の魚を鮮度の良いままカルパッチョに。爽やかな春の味をお楽しみください。

**【特別限定販売】※混雑状況により整理券を配布する場合がございます。**

**<杉山フルーツ>生フルーツゼリー(1個)370円(税込)**

・販売日：4月4日(水)・5日(木)・6日(金)

各日とも午前10時30分から販売

※生フルーツゼリーをお買い求めのお客様で午前10時20分以前にご来店の方は、1階南口にお集まりください。

※各日各種計300点限り・お一人様6点まで。

静岡県富士市吉原の人気ゼリーのお店が、期間・数量限定で登場。保存料を一切使用せず、すべての工程が手作業のため、どうしても個数に制限が。お水は富士山の湧き水を使用しているため、ゼラチンがまるやかでフルーツが活きてるゼリーに仕上がっています。



**【お問い合わせ】日本橋高島屋 TEL 03-3211-4111(代表)**