

全国から厳選した老舗・銘店がここに

2020年10月

第41回 グルメのための味百選

・会期:10月29日(木)~11月3日(火・祝)※最終日は午後6時閉場

・会場:日本橋高島屋S.C.本館8階 催会場

全国津々浦々を歴代バイヤーがめぐり、老舗や銘店の味を厳選した「グルメのための味百選」。脈々と研鑽を重ねる技、素材へのこだわり、風土との調和、作り手の思いと高島屋が向き合いながら、歳月をかけて取り集めた美味と佳品の数々です。

41回を迎える本展では、67店舗の逸品を一堂に展開いたします。

【出店の一例】※商品はすべて税込み価格です。

○<和三盆 羽根さぬき本舗>クリスマスわさんぼん(21個入)756円、(40個入)1,296円



砂糖と言えば薩摩の黒糖しかなかった江戸時代、国産の白砂糖である和三盆が生まれたのは、八代将軍吉宗が糖業を奨励したことにより、ときの高松藩主、松平頼恭が平賀源内に砂糖作りを研究させたことに始まります。その後白糖の製造に成功した向山周慶の教えを受け、1804年に創業したのが三谷製糖<羽根さぬき本舗>です。

さとうきびを搾汁して煮詰め、職人が「研ぎ」を繰り返すことで上品な風味になり、舌の上に乗せた瞬間にすっとほどける淡雪のよう

な口溶けは、創業200年を超える技の賜物です。当代考案の洋の意匠“クリスマスのわさんぼん”や干支の意匠“丑”等々季節の和三盆で、讃岐古来の風味をお楽しみください。

○<京つけもの 村上重本店>千枚漬(100gあたり)650円



1832年(天保3年)の創業以来、素材の持ち味を生かす家伝独自の製法で漬物作りにこだわっている村上重本店。例年この日本橋高島屋S.C.の「グルメのための味百選」から、村上重の顔ともいえる冬の名物「千枚漬」の販売をスタートします。

選び抜いたかぶらに塩と昆布を用いて、180年を超える相伝の技が生み出す千枚漬は、他では味わえない唯一無二のおいしさです。

○<野櫻山葵漬>中辛口わさび漬(70g)756円



山葵漬け発祥の地である静岡市に、江戸末期の1858年から160年続く老舗「野櫻」。昨年一度のれんを下したものの、このコロナ禍にも負けず6代目が一人で再興し、屋号を新たにしてお店します。清流で育まれた本わさびを、辛味・風味をいかにするために塩だけで熟成させ、酒蔵でじっくり発酵させた酒粕と和えました。一子相伝の手練りの技で仕込んだ、野櫻が誇る代表作です。

※手練り実演も会場で行います。

○<いづう>蒸し寿司(2人蒸籠)8,640円



天明元年(1781年)に京都の現在地で創業。名物の鯖姿寿司は、京都の町衆がハレの日や祭りの日に好んで食べたおめでたいものでした。素材や製法に吟味を重ね、創業から現在に至るまで愛され続けています。今回は鯖姿寿司に加えて、京都の本店以外ではほとんど販売したことのない“蒸し寿司”を、今回に限り特別に実演販売いたします

○<浜峰ひもの>伊勢の伊勢海老潮干し(1尾)5,400円(50点限り)

<浜峰ひもの>では、四季折々に水揚げされた旬の素材にこだわり、主人の目利きにより厳選したもののみをこだわりの製法で干物に仕上げています。写真の伊勢の伊勢海老潮干しは、熊野灘で水揚げされた伊勢海老を素早くさばき、天日塩で仕込んで潮干しにしたものです。焼いても、鍋に入れてもぜいたくな味わいを楽しむことができます。



○<ブルーベリーフィールズ 紀伊國屋治兵衛>アップルパイ(約320g)864円、



ミックスベリージャム(140g)1,080円

<ブルーベリーフィールズ 紀伊國屋治兵衛>は現社長・岩田康子氏が農園を開拓し、無農薬、無除草剤の農園でブルーベリーを育てることから始まりました。ブルーベリーを中心にイチゴやラズベリーなど、香り豊かな季節の果物を水や添加物を加えず、手作りで炊き上げたジャムを作っています。当催では、自社農家レストランシェフ自慢のアップルパイも

販売いたします。

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