

1月18日(水)~31日(火) 三浦半島の美味しさを楽しもう 昭和女子大学生考案メニューと レストランオリジナルメニューフェア 開催

玉川高島屋S・C(運営:東神開発株式会社/所在地:東京都世田谷区)は、海と山の自然に恵まれた温暖な環境で育つ「三浦半島産野菜」を使ったレストランメニューと、昭和女子大学生が考案したフーズシティ(デリ・惣菜)メニューの「三浦半島の美味しさを楽しもう」を明日1月18日(水)~31日(火)までの期間、開催いたします。

三浦半島は冬でも温暖で、他産地が春キャベツとして栽培している種を冬でもつくれるため、寒い冬でも早い春を味わうことができるという「早春キャベツ」と、栽培が江戸時代から始まったと言われ190年以上の歴史があり、今が旬の甘みと瑞々しさが特徴である「青首大根」を使用した、こだわりメニューを期間限定でご提供いたします。

さらに、昭和女子大学の栄養士・管理栄養士を目指す学生たちが、三浦半島の特産品である「早春キャベツ、青首大根」の魅力をもPRし、消費拡大を目指すプロジェクト「昭和女子大学JA☆ベジラボプロジェクト」ともコラボレーションします。野菜の産地見学で生産や収穫について学んだことを活かし、フーズシティ(デリ・惣菜)メニュー4点を考案しました。さらにプロの視点で改良を加え、本館B1フーズシティの「妻家房」と「中華旬彩料理 東方紅」の2店で期間限定販売いたします。

また本館・南館B1専門店フーズシティ限定企画、三浦半島産野菜プレゼントをお買上げキャンペーンとして、1月28日(土)、29日(日)にて実施いたします。



メニューの一例(イメージ)

【一般の方のお問合せ先】
玉川高島屋S・C 03-3709-2222(代表)

※都合により、急遽、営業の休止または営業時間等の変更を行う場合がございます。あらかじめご了承ください
※記載の内容は1月17日時点の情報であり、状況により、予告なく変更または中止になる可能性もございます

玉川高島屋S・C

◆三浦半島の美味しさを楽しもう 詳細

フェア名：三浦半島の美味しさを楽しもう

開催期間：1月18日(水)～1月31日(火)

主催：玉川高島屋S・C / 三浦市農業協同組合 / よこすか葉山農業協同組合 /

昭和女子大学 JA☆ベジラボプロジェクト

協力：全国農業協同組合連合会神奈川県本部

※下記記載の金額は税込となります

■三浦半島産の「早春キャベツ」と「青首大根」を使った「レストランオリジナルメニュー」

ラ・メゾン アンソレイユターブル (南館 6F)



早春キャベツとスモークベーコンのレモンクリームリゾット 1,580円

柔らかくて甘味が強い三浦半島産キャベツとスモークベーコンをローストして、爽やかな香りのレモンクリームリゾットに。

新橋亭 (本館 6F)



春野菜のあんかけヤキソバ 1,580円

たっぷりの三浦半島産キャベツと旬の野菜に、海老やイカ、鶏肉などを使用したさっぱり塩味のあんかけヤキソバ。

ガルロ・ネロ (南館 6F)



キャベツとアンチョビのペペロンチーノ 1,400円

早春キャベツの食感を生かすため手早く炒め、アンチョビの塩気とにんにくの香りでキャベツの甘みを引き立てます。

壁の穴 (南館 9F)



三浦早春キャベツのアンチョビローストしらすかけ 935円 ※各日限定8食

アンチョビやニンニクと一緒にシンプルに焼き上げた三浦半島産早春キャベツに、しらすの旨味をトッピング。白ワインにも。

玉川高島屋S・C

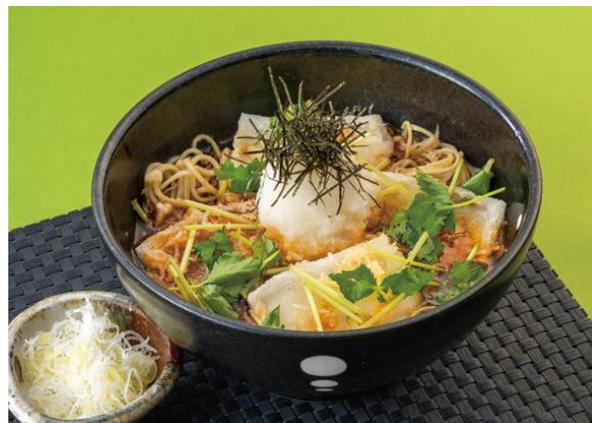
維新號 點心茶室 (南館 6F)



三浦半島産大根の甘酢漬け 770 円

甘酢に漬けた三浦半島産の青首大根に飾り包丁を入れ、紅芯大根とともに紅白で華やかに盛り付けました。

一香庵 (南館 6F)



揚げもちそば 1,750 円

揚げ餅4つと揚げ玉の入ったボリュームのある温かいそば。三つ葉と三浦半島産の大根おろしを合わせることで、後味さっぱりと。

九つ井 (東館 B1)



大根ジュース 900 円

旬の三浦半島産青首大根を甘く煮込み、レモンと炭酸で割ったオリジナルのジュース。お料理のお口直しにもおすすめです。

玉川高島屋S・C

■「昭和女子大学生が考えたフーズシティメニュー」

妻家房（本館 B1 フーズシティ）



早春キャベツの甘味引き立つ豚プルコギ石焼ビビンバ
1人前 1,150円 ※イートイン：ラストオーダー19:15
サクサクの早春キャベツ、ネギなどと一緒に甘辛タレで炒めた豚プルコギ肉をビビンバ風にアレンジ。
石鍋でおこげご飯とかき混ぜて熱々をお楽しみください。



オモニのカクテキ

100g 216円

甘味のある三浦半島産青首大根に、発酵に欠かせないニンニクや生姜、アミの塩辛などを加えました。韓国のお母さん（オモニ）が作ったようなうま味と辛味のバランスが良い大根キムチです。

中華旬彩料理 東方紅（本館 B1 フーズシティ）



花椒香る！茹で鶏と大根のピリ辛中華サラダ

100g 324円

千切りにした大根の甘味とピリ辛の中華ダレがマッチしたサラダ。一見よだれ鶏のようですが、花椒の風味が効いたさっぱりと食べやすい味わいです。



三浦半島産キャベツがおいしい回鍋肉

100g 345円

豚バラ肉とキャベツを甜麺醬やオイスターソースで炒めました。シンプルながら、シャキシャキとした早春キャベツの旨味を存分に楽しめます。

◆三浦半島産野菜プレゼントお買上げキャンペーン 詳細

- ・開催期間：1月28日(土)、29日(日)
- ・内容：本館・南館 B1 専門店フーズシティにて税込2,500円以上お買上げのお客様 各日先着500名様に三浦半島産の「早春キャベツまたは、青首大根」をプレゼントします。
- ・キャンペーン対象店舗：本館・南館 B1 フーズシティ専門店 食料品各店
- ・引換場所：本館 B1 柿安ダイニング横 特設カウンター

※当日のお買上げレシートが対象となります。当日10:00~18:00に引換場所までレシートをご持参ください。期日を過ぎた場合は無効となりますのでご了承ください。

※各日大根、キャベツが無くなり次第終了となります（天候や状況により野菜が変更になる可能性があります）。

※新型コロナウイルスの感染状況により掲載情報が変更になる場合がございます。

玉川高島屋S・C

◆『大根とキャベツクイズ』参加者募集

- ・開催期間：1月28日(土)、29日(日)
- ・内容：本館 B1 ハマダヤ前 イベントスペースで出題されるクイズに答えて賞品をもらおう！
全問正解の方には栄養豊富な三浦半島産「乾燥大根葉」をプレゼント。

- ・開催場所：本館 B1 ハマダヤ前 イベントスペース

※いずれもなくなり次第終了

※新型コロナウイルスの感染状況により掲載情報が変更になる場合がございます。

感染症拡大防止に向けた取り組みとお客様へのお願い

「お客様の安全・安心の確保」を最優先に感染防止対策を徹底しお客様をお迎えいたします。ご来店時には、マスクの着用と入口での検温と手指の消毒のご協力、ソーシャルディスタンスの確保と分散来館をお願い申し上げます。

■営業にあたっての取り組み

- ・主要出入りに検温機と消毒液を設置しております。
- ・定期的な換気と消毒清掃を実施しております。
- ・従業員はマスク着用と検温を実施しております。
- ・現金やカードはトレーにのせてお預かり、お渡しいたします。
- ・体調の悪いお客様については入店をお断りする場合がございます

<https://www.takashimaya.co.jp/store/aboutinfo/excuse/200513/index.html>

参考情報：

- 玉川高島屋S・C SDGsの取り組み

<https://tamagawa-takashimayasc-sdgs.com/>

- 公式インスタグラム

https://www.instagram.com/tamagawa_sc_official/