

～世界農業遺産登録記念「阿蘇」「国東半島・宇佐」特集～

# 大九州展

■2014年3月12日（水）～3月17日（月）

■新宿高島屋 11階催会場

豊富な山海の幸をはじめ、それぞれの土地の産物を活かしたおいしいものが多種多彩に揃う九州！

本年は、2013年5月に「世界農業遺産」(※)に登録された「阿蘇」および、「国東(くにさき)半島・宇佐」にスポットを当て、世界農業遺産登録に登録された地域の食材の特集をいたします。

また、新宿高島屋で開催する「消費税増税前の最後の物産展」となるため、厳選食材にスポットをあてた「素材を堪能できるご当地の逸品」を特集特集するとともに「九州の工芸品」も展開いたします。

※「世界農業遺産」とは…

グローバル化の流れの中で衰退しつつある伝統的な農業、文化、土地景観などを保全し、その持続的な活用を図ることを目的として、国連食糧農業機関(FAO)が2002年から認定を始めました。次世代に継承すべき重要な農業や生物多様性、農業景観の保全活用を図る地域が認定の対象になっています。2013年6月までに、世界11カ国25地域が世界農業遺産に認定されており、先進国で認定を受けているのは、日本のみです。

～「阿蘇」のあか牛ステーキと、「国東半島」の天然真鯛の茶漬けが特別セットに

1度で2つの世界農業遺産地域を味わえる限定メニュー！～

『レストラン火星』 × 『若栄屋』 初登場！ <イートイン>

(熊本県阿蘇市黒川)

(大分県杵築市杵築)

「阿蘇あか牛ステーキ&鯛茶漬けうれしの」 2,700円(1人前)

クルーズトレイン「ななつ星」が停車する阿蘇駅のホームにレストランが建つという珍しい立地と、「ななつ星」の乗客に朝食を提供している人気の『レストラン火星』。ここの看板メニューである「阿蘇のあか牛ステーキ」と、国東半島で創業100年以上続く鯛茶漬けのお店「若栄屋」で提供している鯛茶漬けが特別セットに。熊本・大分の世界世界農業遺産地域の産品を同時に味わうことができる、本展限定メニューです。

(1人前、あか牛90g、鯛茶漬小盛り)



～「阿蘇」のあか牛と、「宇佐」のゆずが、あの名産と限定コラボレート！～

『老李（ラオリー）』（長崎県長崎市）**新宿高島屋限定販売** <イートイン>  
「阿蘇あか牛入り具材たっぷりちゃんぽん」

1,680 円（1 人前） 各日 100 点限り

長崎・中華街本店のほか、長崎市内に数店舗を構える台湾料理の人気店。新宿高島屋オリジナルメニューとして、肉質や柔らかく阿蘇のあか牛をトッピング。白菜、皮ごと食べられるソフトシェル、牛肉だんご、カニ、カキ、農林水産大臣賞受賞の極上ちくわと、生からすみ、厳選した食材が具だくさんの新宿高島屋限定のちゃんぽんが登場！



日本有数のゆず生産地、大分県宇佐市。無農薬栽培にこだわる「櫛野農園」のゆず商品を使い、九州の他県の代表銘菓とコラボレートしてオリジナル商品をつくりました！

『長崎ジャーjeeファーム』（長崎県諫早市）**新宿高島屋限定商品**

「母さん牛のゆずソフト」 391 円（1 コーン・1 カップ）

諫早市の高原の麓で乳牛を育てている牧場『長崎ジャーjeeファーム』のソフトクリームにゆずを配合し、乳製品とゆずのブレンドで、新しい味が完成しました。大人テイストのソフトクリームに仕上げました。



『松井老舗』（長崎県島原市）**新宿高島屋限定商品**

「五三焼長崎豊潤ゆずカステーラ」 1,575 円（1 本） 各日 100 点限り

元和年間に創業した老舗。

小麦粉を少なく、卵黄：卵白＝5：3という絶妙な割合にし、砂糖を多く配合し、手間をかけて職人の手技で焼く、手焼きカステラ（五三焼きと呼ばれています）。

島原の銘水、九州のハチミツ、さくら地鶏の卵、鹿児島県産麦芽の水飴で、独自の 방법으로ブレンドされた生地を、じっくりと焼き上げます。五三焼きは職人の微妙な手加減で味が変わります。ゆずの香りがする珍しいカステラをつくりました。



『富久屋』（鹿児島県鹿屋市本町）

新宿高島屋限定商品

## ゆずかるかん

158 円（1 個） 各日 100 点限り

天保年間創業、鹿児島の老舗がおくる銘菓「かるかん」。天然の自然薯の生地は、ふんわり贅沢な食感が特徴です。餡と生地にゆずを練りこみ、上品かつ独特な風味が出来上がりました。



～世界農業遺産地域、「阿蘇」「国東半島」「宇佐」の名産品特集！～

『塚崎スッポン本舗』（大分県宇佐市）

「すっぽん切身」 3,780 円（300 g）

スッポンには、コラーゲンはもとより良質なタンパク質（アミノ酸）やミネラルが豊富に含まれています。良質な水源に恵まれ、コラーゲンを多く含むすっぽん料理は栄養価に優れ、美容食としても好まれています。



「乾しいたけ」 5,250 円（150 g）

「荘園米」 2,625 円（5kg）

「ひまわり油」 1,100 円（180g）

単一火山からなる国東半島は中央の山から急激に海に落ち込む地形と火山性の土壌のため、水の確保が困難な地域でした。そのため農業に適した土地ではありませんでしたが、先人の知恵として生み出された“ため池”と、クヌギ林の再生利用により、水と森のリサイクルを実現、その環境下で作り出された原木しいたけや、お米、ひまわり油などの名産品をご紹介します。



～消費税増税前の最後の物産展、「素材を堪能できるご当地の逸品」特集！～

今回の「大九州展」は、新宿高島屋で開催する“消費税増税前の最後の物産展”となるため、「素材を堪能できるご当地の逸品」を特集するとともに「九州の工芸品」も展開いたします。

『小田原養魚』（鹿児島県伊佐市） **百貨店初登場！**

「フレッシュキャビア」 9,450 円（30 g）

「チョウザメスモーク」 2,100 円（100 g）

（商品の性質上、ご配送のみの承りとさせていただきます）

宮崎県高原町の霧島山系で磨かれた湧き水で育てたチョウザメのキャビア。チョウザメはデリケートな淡水魚なので「水」が良質な地域にしか生息せず、養殖も難しい品種であり、チョウザメの漁獲規制により輸入量も年々減少しています。

「小田原養魚」は国産キャビアにこだわり、30年間の研究を経て、ようやく“国産”のキャビアを販売できるようになりました。

チョウザメは卵を産むのに7年かかりますが、生まれてから3～4年間はオス・メスの判別が付きません。

また、メスの産卵期の見極めが非常に難しく、わずかな産卵期を逃すと次の産卵期までに3年待たなければなりません。海外産のキャビアは保存料を使用して日持ちさせて輸入しますが、国産のキャビアは鮮・品質が海外産に比べて優れており、卵本来の味が楽しめる、大変貴重な食材です。また、本展では高級食材であるチョウザメの肉もスモークにしてご提供いたします。



『しゃくなげの森』（宮崎県北諸県郡） **初登場！**

「ヤマメ黄金いくら」 1,800 円（80 g）

「ヤマメ漬け」 1,200 円（70 g）

※ともに各日 30 点限り

2年かけて育てたヤマメから、僅かしか採れない卵の塩漬けと、ヤマメの刺身を特製タレに漬け込んだ逸品。



～消費税増税前の最後の物産展、「素材を堪能できるご当地の逸品」特集！～

## 『井上海産物』（長崎県長崎市）

### 「ながす鯨のすえひろ」

1,995 円（100 g あたり）

希少な、ながす鯨の「うねす」（鯨の腹の部分）をゆでた『すえひろ』。正月など晴れの席で親しまれる、九州ならではの味わい文化です。



## 『肉のなかむら』（宮崎県北諸県郡）

実演販売・新宿高島屋限定商品

### 「宮崎牛ぜいたく弁当」

2,150 円（1 折）各日 50 点限り

厳選の熟成ロースステーキ、ヒレステーキ、かたの焼肉を盛りつけた宮崎牛づくしの贅沢なお弁当です。



## 『馬肉専門店 菅乃屋』（熊本県上益城郡）

新宿高島屋限定商品

### 「国産鮮馬刺し 5 種盛り」

4,200 円（240 g）各日 30 点限り

希少部位のコーネ（脂身）、コリコリとした食感のフタエゴ（バラの部分でも僅かしかとれない部位）人気の霜降り、肩ロース、赤身などを味わえる馬肉の盛り合わせです。



～その他、九州のうまかもんが一堂に！～

## 『中津からあげ もり山』(大分県中津市)

骨なしミックス 630円 (1パック)

から揚げは、家で作るというよりも専門店で買い、から揚げの味付けの違いにこだわる“マイから揚げ”の文化をもつ大分県。中でも、中津市はから揚げ激戦区です。からあげの「もり山」は昭和45年創業。“においを嗅げば食欲をそそられ、一口食べればもっと食べたい”その秘訣は30年以上守り続けてきた「秘伝のんにくダレ」です。本場の“中津からあげ”をお楽しみいただけます。



## 『ミニヨン』(福岡県福岡市博多区) **実演販売**

ミニクロワッサン 158円 (100gあたり)

地元の新定番として定着し、博多駅では常に行列ができるミニクロワッサン専門店。1日約2,000人が来店し、ミニクロワッサン3万個を売る人気店です。本展では、出来立て・焼きたてを 実演販売いたします。



## 『越後屋』(福岡県福岡市博多区)

極撰しょうゆ味もつ鍋 2,415円 (1セット)

モツの鮮度に徹底的にこだわり、その日の市場の中から選び良い品物だけを使用。たまりしょうゆと秘伝のスープ、もつの旨みが合わさり、格別な味わいが楽しめる本格的なもつ鍋。



## 『たつみ寿司』(福岡県福岡市博多区) **新宿高島屋限定販売** <イートイン>

九州にぎり 3,500円 (1人前)

醤油を付けて食べるという通常スタイルとは異なり、お客様へご提供した際に、すでに味付けが施されている創作寿司です。その日の新鮮なネタを最大限に活かすために工夫を凝らし、おいしさを追求。あら・生穴子など、九州産の魚にひと手間加えた創作寿司です。



【お問合せ】 新宿高島屋広報 直通 TEL(03)5361-1662

携帯: 山川(080-1110-2483)・ 芦塚(090-4902-0555)

媒体でご紹介くださる場合は、新宿高島屋TEL (03) 5361-1111 (代表) をお願いいたします