

2015年8月

全国で行列、人気店、注目店が、一堂に60店舗が集結！
入手困難な幻の味も登場！

～新しい食の発信～第3回 「美味コレクション」

■2015年9月17日（木）～9月23日（水） ※最終日は午後6時閉場

■新宿高島屋 11階催会場

「行列の出来る味」「これから流行する味」を日本全国から集めて“食の最新情報を発信”する新宿高島屋のオリジナル催『美味コレクション』。 ネットではお取り寄せのできない超人気店や百貨店に初登場する行列のお店、幻の味・など、日本各地から一堂に約60店舗が集結。今回は「小麦ヌーヴォー」や、肉のプロフェッショナルの女性たちがプロデュースをする「カウガールズ特集」など、他ではなかなか味わえない“食のコレクション”をお届けいたします！

■ 注目の新登場や、本展でしか味わえないメニューも登場！

「炭火焼肉なかはら」（東京・千代田区）

＜実演販売＞ 百貨店初登場

お店でも食べられない、幻のメニュー！

あの、“幻のメンチカツサンド”が、本展で復活！

「メンチカツサンド」1,620円（1人前・税込み）※予定価格

もともと、本店でも店頭メニューとしてではなく、予約でしか注文を受けていなかった、知る人ぞ知る「炭火焼肉なかはら」のレアメニューが、「メンチカツサンド」。あまりの人気で注文・製造が追いつかなくなり、今では予約が取れず、入手困難な“幻のメニュー”となりました。それを、本展で特別に復活して販売をいたします。百貨店に初めてご出店をいただき、会場では職人が実演販売をいたします。



「埜庵」(kohori-noan)（神奈川・藤沢市）

＜イトイン＞ 百貨店初登場

あの鶴沼海岸の行列の味を、

新宿でお楽しみいただける大変貴重な機会！

「いちご」「抹茶」各972円（税込み）※予定価格

日光の蔵元「三ツ星氷室」の天然氷と、手作りのシロップと練乳がこだわりのかき氷専門店。夏は毎日理券を配布、冬でも行列のできる人気店です。このたび、鶴沼海岸にある本店をお休みしての実演販売をいたします。



本店と同じ「味」を会場までお届けするとともに、「栞庵」のかき氷を都心の新宿でお楽しみいただける大変貴重な機会です！
今回の「いちご」「抹茶」のメニューは本店でも出していない、新宿高島屋限定のオリジナルレシピでご提供します。

「PÄRLA」(パーラ) (東京・渋谷区)

〈実演販売〉

百貨店初登場

大人のクレープが楽しめる、超高級クレープ専門店！

お酒とクレープのマリアージュを提案する「ショット&クレープ」がコンセプト

バラと木イチゴ 1,300 円(税込み) ※予定価格

イチヂクとブルーチーズ 1,200 円(税込み) ※予定価格

世界的に有名店出身のパティシエがつくる本格的なクレープが味わえる店。

素材や工程へのこだわりはもちろんのこと、お酒とクレープを同時に楽しむ

“Shot and Crepe”のコンセプトが、他のクレープ店とは全く違うところ。

ナッツとラムの入ったもちもちとしたオリジナル生地に濃厚な生クリームが入った

本格的なクレープの味わいが、大人の女性を中心に人気です。

甘い香りとフルーティな爽やかさが人気の「バラと木イチゴ」(写真)、濃厚な味わい

の「イチヂクとブルーチーズ」の、看板メニューを新宿でお楽しみいただけます。



「ぎょうざ苑」 (兵庫・神戸市)

〈実演販売〉

新登場

餃子の餡は、神戸ビーフ！ 味噌だれ餃子発祥の老舗

神戸牛餃子 1,728 円 (8 個入り・税込み) ※予定価格

神戸のご当地餃子として、味噌だれ餃子を広めた

行列の老舗餃子専門店。日本ならではの調味料の一つである味噌を

ベースに、独自の調味料の配合により生まれたのが、

「ぎょうざ苑」の自家製・みそだれです。

この自家製・味噌だれに、お酢と醤油を加えて、焼き餃子をお召し上がり

頂くスタイルが特徴です。門外の不出の味噌だれの作り方は、

営業後に全従業員が帰ってからしか準備もしないという徹底ぶりから守られています。

餡の肉には神戸ビーフのみを使用し、神戸ビーフのコクとジューシーさが名物餃子となりました。ニンニク旨味調味料

などは使用しておらず、においの気になる方にもおいしくお召し上がり頂けます。



「リトルパイファクトリー」 (東京・港区)

〈実演販売〉

百貨店初登場

リッチな、焼きたてパイ専門店！

直径約 8cm のサイズに詰め込まれた、果実やお肉の旨味！

「アップルパイ」 380 円 (1 個・税込み) ※予定価格

フォームは直径約 8cm と可愛い手のひらサイズながら、パイ生地の層が割れそうなほどぎっしりと詰められたフィリング(具材)。

全 6 種類を本展で展開し、弾けるようなみずみずしい果実や、ジューシーでやわらかいお肉がお楽しみいただけます。



「シェ アガタ」 (京都・宇治市)

新登場

こだわりの味を出すことに、試行錯誤を繰り返すこと4年！

上質な抹茶だけが持つ香りや旨味をぎゅっと閉じ込めたスイーツ

「挽きたて抹茶の贅沢テリーヌ」

2,334 円 (ハーフサイズ・税込み) ※予定価格 各日 30 個限り

抹茶、お砂糖、小麦粉、卵、バター、ホワイトチョコレートのみでできた味の絶妙なバランス。ひきたつ抹茶の香りが、幅広い層のお客様から支持されている「シェアガタ」の看板商品です。

抹茶本来の甘み、旨味を一気に凝縮し、薫り高く焼き上げました。



「和菓子 isshin(イッシン)」 (大阪府・大阪市) 〈実演販売〉

女性に大人気、個性的でバリエーション豊富なわらび餅！

「わらび餅 炊蓮 深煎りきなこ」(400g・約 3 人前) 1,650 円 (税込み)

※予定価格

個性的なわらび餅は、大阪のビジネス街で働く女性たちの心を

とらえ大人気。店のオーナーで、和菓子職人の濱田一信さんの作る

和菓子は、大人気のわらび餅をはじめ、和菓子の伝統の技を

生かした新しい創作和菓子です。京都の老舗で修業し、周囲の反対

を押し切り、縁もゆかりもない大阪のビジネス街に店を 2011 年に

オープン。今回、大阪の本店を休業して本展に出店いたします。わらび粉を長時間練ってしっかり火入れを

する作業からすべて本展で行います。出来立てのわらび餅をお楽しみいただけます。



■ ～肉のプロフェッショナルの女性たちが教える、美味しいお肉～

「カウガールズ」のフードコートが新登場！

〈本展限定販売〉 **新登場**

「カウガールズ」とは…

畜産業界は、まだまだ女性の社会進出が少ない分野ですが、「牛肉を美味しく食べてもらいたい」という強い共通の思いから、同じく牛肉を商うことで巡り会った想いの重なる3人の女性が、2015年3月に「カウガールズ」(牛に魅せられ、牛肉を商う3人の女)を結成。3人3様、扱う牛種はそれぞれ異なるが、それぞれが牛肉の新しい価値観に切り込む活動を行っており、業界の注目を集めています。牛の命を頂くのだから、精肉や料理になってからも、食べた人を笑顔に「美味しいね」と喜ばれる存在であってほしいという願いから、彼女たちが探るのは「牛種の違い」ではなく、「牛種ごとの美味しい食べ方」であり、牛種の個性に合った食べ方や美味しさの再発見を追及しています。畜産の世界で活躍している女性たちがプロデュースをする、本展でしか味わうことのできない“カウガールズメニュー”をご紹介します。

「又三郎」(大阪・大阪市)

〈本展限定販売〉

新登場

荒井世津子さん

(取扱い品種・高知系日本褐毛和種・黒毛和種)

岩手県産いわて門崎丑骨付き

ローストビーフ

3,780円(100gあたり・税込み) ※予定価格



熟成肉のパイオニアとして、熟成肉を流行らせた火付け役！

大阪・長居で「熟成肉と本格炭火焼肉 又三郎」を26年間営む。土佐あかうしと、黒毛和牛に特化した独自の熟成方法と肉焼き技術で注目を集め、潰れかけの焼肉店を蘇らせた荒井さん。

素材の厳選と、湿度や温度管理をすることでつくる荒井さんの熟成肉は、その技術の高さから業界でも熟成肉のパイオニアとして高く評価されています。本展では、岩手県の「いわて門崎丑牧場」で再肥育された経産牛(※)を、又三郎で2か月間熟成させて、骨付きのローストビーフにして販売いたします。

※ 経産牛…繁殖牛としての役割を終え、再肥育された牛

「前田牧場」 (栃木県・大田原市)

〈本展限定販売〉 **新登場**

前田智恵子さん

(取扱い品種・ホルスタイン種)

コンビーフとスティックステーキセット

1,080 円(1 人前・税込み) ※予定価格



牛種の個性にあった食べ方や、美味しさを発見し、新たな牛肉の世界を切り拓く生産者

栃木県大田原市で 2400 頭のホルスタイン肥育農家の長女として生まれ 幼い頃から牛と共に暮らす前田さん。ホルスタイン牛の熟成肉は、日本ではまだ珍しいですが、前田さんは自社生産のホルスタインを自社で熟成させている数少ない肥育農家のひとりです。本展では、赤身の肉が特徴のホルスタイン牛を使用したコンビーフとスティックステーキのセットを販売いたします。噛むほどにお肉の味がじわじわ出てくる新しい牛肉の美味しさを提供します。また、前田牧場では、牛の堆肥を活用してお米や野菜を作る「循環型農業」を約 40 年実践しています。「美味しい農産物は土づくりにあり」と土壌改良に最適な杉皮(バーク)を使用したこだわりの自家製堆肥でつくる農産物は、味が濃く、甘い、と評判です。

「いわて門崎丑牧場」(かんだきうしぼくじょう) (岩手県・一関市)

〈本展限定販売〉 **新登場**

荻澤紀子さん

(取扱い品種・日本短角和種・黒毛和種)

いわて門崎丑カインミサイコロステーキ

1,620 円(80g・税込み) ※予定価格



生産者や牛に寄り添い、その魅力を最大限に引き出し、伝えるプロフェッショナル

ストレスフリーの岩手・久慈「田村牧場」の短角牛を、1 か月間枝肉のまま「枯らし」た「吊るし短角牛」は、赤身肉の短角牛のデメリットである固い食感を克服。更に、「いわて門崎丑牧場」で再肥育された経産牛を同様に 1 か月間枯らした「寝かし黒毛母牛」で、繁殖に貢献してくれた牛にスポットライトを当てる。これらを世の中に広め、卸業としての取組みも珍しく業界で注目される荻澤さんは、数年前までは、飲食業に携わっていました。その際、仕事の関係で、競(セリ)を初めて見たときに衝撃を受け、畜産の政界に魅了され、約 5 年前から精肉の「卸業」へ転身。「卸業」としてはめずらしく、必ず牧場や生産者のもとに直接足を運び、情報収集をし、牧場主たちの思いや情報を伝える“伝道者”として、「荻澤さんが卸す肉なら買うよ」と言ってくれるほど、有名飲食店や顧客からの信頼も厚い。本展では、母牛として役割を終えた黒毛和牛を再肥育して仕上げた「いわて門崎丑」の中でも、希少部位のカインミサイコロステーキを販売いたします。

■「小麦ヌーヴォー」を使用した、「ヌーヴォーパン」が新登場！

次世代のトップブーランジェによる、「ヌーヴォーパン」が新登場。

ブーランジェの個性と感性が、新麦のポテンシャルを存分に引き出し表現します。

本展のために、今年の8月にとれたばかりの小麦を使って、いま話題の人気ベーカリーから、新進気鋭の若手パン職人たちが国産小麦にふさわしい「日本のパン」を提案いたします。本年は9月23日に解禁予定ですが、本展では解禁のプレイベントとして、どこよりも早く、1年に1度しか味わえない獲れたてだから感じられる、その美味しさの違いを「ヌーヴォーパン」でお楽しみいただけます。

■「小麦ヌーヴォー」とは・・・

ボジョレヌーヴォーのように、今年の小麦のでき具合をいち早く味わい、

収穫のよるこびを分かち合う新麦のことです。従来、製粉された小麦粉は、酵素活性を弱めてパンをつくりやすくするために、数週間～数ヶ月に及ぶ熟成期間(エイジング)がおかれるので、収穫直後の小麦がパンになることはありませんでした。

(製粉・熟成させた小麦は、パンをつくりやすくする一方で、挽きたての風味は薄れます)

しかし、とれたて小麦を通じて、小麦の香りをそのまま食卓へ届け、国産小麦の良さを伝えるとともに、「小麦が国内で生産されている農産物であること」「小麦にも旬があること」を消費者にも知ってもらい、国産小麦の「生産者」と「消費者」の両者が尊重のある“つながり”を持って、両者がともに収穫を祝う機会をつくりたいという思いから、

挽きたての小麦粉でパンを作るという困難な試みに、日本国内のブーランジェたちがあえて挑戦し、ヌーヴォーパンをつくったのが、「とち小麥ヌーヴォー」のはじまりです。

「とち小麥ヌーヴォー」は、「新小麦」という 新たな小麦の楽しみ方を提唱するもので、収穫したてのヌーヴォー小麦を通じて、「小麦農家」と「ベーカリー」と「消費者」がつながり、ヌーヴォー小麦の美味しさを広める活動です。



とち小麥ヌーヴォーをつかった、「ヌーヴォーパン」特集！！

〈出店予定のベーカリー〉

- ① 「ヌクムク」(東京・練馬) 与儀高志シェフ
- ② 「カタネベーカリー」(東京・代々木上原) 片根大輔シェフ
- ③ 「ル ルソール」(東京・駒場東大前) 清水宣光シェフ
- ④ 「ガーデンハウス クラフツ」(東京・代官山) 村口絵里シェフ
- ⑤ 「パーラー江古田」(東京・練馬) 原田浩次シェフ
- ⑥ 「食パン工房ラミ」(大阪) 武内史雄シェフ
- ⑦ 「パンデュース」(大阪) 米山雅彦シェフ
- ⑧ 「宗像堂」(沖縄) 宗像誉支夫シェフ
- ⑨ 「パンストック」(福岡) 平山哲生シェフ



「入船すし」 (東京・世田谷区) <イートイン>

仕事を凝らした赤身の味わいに感動！

「赤身堪能丼・5種のあじわい」 4,860円 (1人前・税込み) 写真左 ※予定価格

まぐろの名店、入船が厳選したクロマグロの赤身を、多彩な仕事で味わい尽くす贅沢。
花わさび漬け、塩漬け、しょうゆ漬け、まぐろそのままの多彩な旨みに、トロトロのすき身も添えました。



「ファームスズキ」 (広島県・豊田郡)

<実演販売>

広島県大崎上島の大自然と、
塩田跡の養殖池の恵みを食卓へお届け！

「塩田熟成焼き牡蠣(クレールオイスター)」 1個・480円～ 予定価格

海で育てた牡蠣を塩田跡の養殖池で一定期間育てることにより味を熟成させるという、牡蠣の本場フランスと同様の養殖方法で養殖した牡蠣です。塩田跡特有の植物プランクトンを牡蠣が食べることで、身が緑色になります。フランス・マレンヌオレロン地方では、最高級ブランド「幻の緑牡蠣(Green Oyster)」として流通しており、味は海で育てた牡蠣と比べると甘くまろやかに感じます。

会場では、殻付きのまま焼きたてを販売いたします。(お一人様2点限り)

