

2016年3月

和の素材の旨みと香りを次世代に残したい！素材本来の味わいをお届けする 82 ブランドが出店。

新宿高島屋開店 20 周年記念

第 21 回グルメのための味百選

- ・会期:3月23日(水)~28日(月)※最終日は午後6時閉場
- ・会場:新宿高島屋 11 階催会場

日本全国津々浦々を、バイヤーが駆け回って選定した美味しいものをご紹介します「グルメのための味百選」。本年新宿高島屋が開店 20 周年を迎えることを記念して「次世代に伝えたい伝統や老舗の味」をテーマに、次世代を担う店主が取り組んだ商品を、特別企画品として販売します。百貨店初、高島屋初、味百選の催事初登場のお店約 20 ブランドをはじめ、全 82 ブランドで展開をいたします。

百貨店初出店 イートイン

○谷中<和栗や>モンブランデセルHITOMARU (厳選荃ほうじ茶付)1,400 円(税込)

和栗本来の風味を、できたてで味わっていただく店外不出のモンブランで有名なく和栗や>が百貨店初登場。

店主の竿代信也さんは、もともと航空系グルメカタログのクリエイティブディレクター。「デザインは作り手の思いを表現すること」という信念のもと、日本全国の産地をまわっている中で、生産量日本一の茨城県笠間の栗の美味しさに出会い、人生の転機を迎えます。日本一の栗の里でも生産者の減少、高齢化に歯止めがかからず、このままでは次世代にこの味を残すことも難しくなってしまう、そんな危機感から地元の生産者、加工者の方々の強力を得て、東京・谷中にお店を開きました。和栗の魅力はなんといってもその繊細で上品な香り。その香りを生かすにはとにかく鮮度と適切な処理が大切なため、生産者・加工者との連携が必要不可欠です。栗の扱いは実はとても難しく、時間と共に風味がなくなってしまうため、モンブランの本当の美味しさは出来立てでないと味



わえないと、と店主の竿代さん。今回の「味百選」では、収穫量がとても少なく、お店でも秋限定でしか提供していない大変希少な品種「人丸^{ひとまる}」を使用した特別なモンブランをイートインで召し上がっていただけます(写真右上)。このほかにも「味百選オリジナル栗づくしセット」(ミニモンブランと栗菓子、栗アイス)1,500 円(税込)も販売(写真左下)。共に奥久慈の厳選荃ほうじ茶付。

○鹿児島く牧場民宿レストラン 和～のどか～>放牧黒豚とんかつ 1,800円(税込)



お祖父さんが鹿児島の奥地に設立した「沖田黒豚牧場」で、完全放牧で育てられた「六白黒豚」を、日本料理を学んだお孫さんがログハウスの民宿レストランで調理している人気のお店です。「六白黒豚」は、鼻と尾と4本の足先の6箇所が白く、一般的な豚に比べて臭みがなくて柔らかく、独特な旨みがあるのが特徴です。豚たちは広大な野山でのびのびと遊び、通常半年で出荷されるところ8～9ヶ月かけてじっくりと育てられます。牧場は1960年オープンですが、1980年からは黒豚専門と

なり、黒豚を全国的に有名にしたパイオニア的存在です。牧場の見えるところにレストランを建て、自分の育てた豚をお客様に召し上がっていただくことがお祖父さんの夢でした。その夢をお孫さんの沖田シェフが叶えました。現在牧場は、シェフのご両親と弟さんと営んでいます。

沖田シェフの作るとんかつは、もも肉でありながら指しがはいっており、その脂が口の中ですっと溶け、しかもふんわり柔らかい食感をお楽しみいただけます。地産地消にこだわるシェフは、付け合せの野菜も地元伊佐のものにこだわっています。とんかつの他にも、豚本来の旨みをより感じられる「しゃぶしゃぶ豚丼」もご用意します。

新宿高島屋新登場イートイン

○<大田原 牛超>メダイオン～生うに添え～

6,500円(税込)

最上級黒毛和牛であるブランド牛「大田原牛」を、和牛の美味をとことん研究した<牛超>が、たどり着いた最上級の赤身肉の希少部位であるメダイオン(フィレ)の上に、うにの専門店<小林商店>の新鮮でとろけるよううにを乗せた丼です。海の名品と山の名品のコラボレーションをお楽しみください。



主な店舗紹介

○「湘南小麦」プロジェクト[百貨店初開催]

理想のパンをつくるために、香り高い国産「湘南小麦」の普及に尽力した伝説のパン屋<ブノワトン>故・高橋幸夫さんの遺志を継いだ「湘南小麦」プロジェクトが初登場。このプロジェクトは、小麦農家、製粉会社、パン屋さん、そしてそのパンを買うお客様まで、畑から食卓までがパンを通して一体となる地産地消のモデルケースです。高橋さんは、地元湘南エリアで小麦を契約栽培してもらい、パンに適した粉を作るために自社石臼製粉工場「ミルパワージャパン」を湘南に設立。パン屋さんによるパン屋さ

んのためのパン用小麦製粉所として、またパン作りの職人としても各方面から評価を得るようになりながら41歳の若さで亡くなりました。現在は、<ムール ア・ラ ムール>の店主である本杉正和さんがその志を継ぎ、活動を続けています。今回は、高橋さんの遺志に賛同し、「湘南小麦」を使ってパンを作るブーランジェリー8店舗が集結してそれぞれの逸品を販売いたします。

【出店ブーランジェリーと主な出品パン】

- ・<ムール ア・ラ ムール>田舎あんぱん 220円（税込）
- ・<箱根麦神>麦神クロワッサン 300円（税込）
- ・<ル・ルソール>いちじく 360円（税込）
- ・<タルイベーカリー>湘南小麦くるみパン 450円（税込）
- ・<パーラー江古田>カンパーニュ 900円（税込）
- ・<セテュヌボンニデー>エスカルゴマカダミアン 300円（税込）
- ・<しげくに屋55ベーカリー>湘南小麦のベーグル 220円（税込）
- ・<ポワンタージュ>湘南小麦と丹波産黒豆のミルクフランス 300円（税込）

※<ポワンタージュ>のみ3月23日（水）～25日（金）3日間限定



○兵庫県<あずき工房やなぎた>丹波 黒さやの羊羹 1,300円(各日30点限り・税込)[百貨店新登場]



完熟すると莢（さや）が黒くなる丹波黒さや大納言小豆は、春日町東中でしか収穫できない貴重な品種です。品種改良は全くされてなく、350年前から京都御所に献納されていた伝統ある小豆でありながら、手間がかかる上に収穫量も少ないため、現在はごく一部の農家が自分の楽しみのためだけに作るだけとなっていました。この小豆を復活させ、栽培・収穫・商品化したのが<あずき工房やなぎた>の柳田隆雄さんご夫妻です。

今回は羊羹を、小豆の生産量が限られているために1日30点限りで販売いたします。

○愛媛県<チーズ工房醍醐>モッツアレラ(100g)648円[百貨店新登場]

平成23年11月にオープンしたチーズ工房。イタリアで食べた本場のパルミジャーノチーズに魅せられた國分茂樹さんが、「日本でも本場の味を作りた」と日本全国を行脚し、愛媛県の内子町の気候と風土に惚れ込み移住。酪農家自身が乳牛のいる場所でチーズを作るという製法に着目していた酪農家山田博文さんと出会い、共同でチーズ作りを始めました。地元で放牧された多種多様な微生物を含んだ牧草を摂取した健康な牛の絞ったての牛乳を使い、じっくりと自然発酵させ、熟成させることによって、チーズがまろやかで味わい深くなると言われています。



**○長野県<富成伍郎商店>手塩にかけた伍郎のきぬ(300g)300円(税込)、
伍郎のざるとうふ(500g)600円(税込)[百貨店新登場]**

昭和2年創業の老舗豆腐店。京都府豆腐油揚商工組合主催「第5回ニッポン豆腐やサミット in 京都」の企画の一つとして開催された日本一旨い豆腐を決める品評会で、「手塩にかけた伍郎のきぬ」が日本一の金賞に輝きました。原材料の大豆は地元の「ナカセンナリ」と、自社で掘り起こした地下37mの井戸の天然地下水を使って作られる逸品です。今回は、「伍郎のざるとうふ」も販売されます。ともに地元でしか販売されておらず、お取り寄せのできない逸品です。



○三重県<蛤料理 日の出>蛤鍋セット(出汁付・2人前)8,100円(各日10点限り・税込)[百貨店新登場]



「その手は桑名の焼き蛤」という言葉が、昔から知られるほど名産の蛤で有名な桑名市。老舗料亭<日の出>は、その桑名の天然蛤「ヤマトハマグリ」(資源を守るため生後3年以上のもの)のみを使用した「蛤鍋セット」を今回数量限定で販売します。

もともとこの「蛤鍋」は、お客様の要望から開発されたメニューで、食通の間で絶品と話題になり、予約の取りづらいお店としても有名です。

新宿高島屋開店20周年記念特別企画 次世代を担う店主の新たな味

次世代を担う店主が、伝統を受け継ぎながら新たな味、守るべき味に取り組んだ商品を、特別企画品として販売します。その一部をご紹介します。

○滋賀県<湖里庵>味百選 鮎寿しだし茶漬 1,620円(税込)

天明4年(1784年)創業の鮎寿しの店「魚治」。その味を鮎寿しの育った風土で召し上がっていただくために湖畔に料亭を作り、良く来店されていた作家の遠藤周作氏(狐狸庵先生)に名を付けてもらいました。その際先生から「この店でしか食べることの出来ないものを」というヒントから「鮎寿し会席」が生まれ、会席の最後にだされる「鮎寿しだし茶漬」を、イトインで召し上がっていただきます。また今回の「鮎寿しだし茶漬」は特別で、お米は滋賀県<針江のんきいふあーむ>有機栽培ミルキークィーンを、出汁は三重県<かつおの天ぱく>四季重寶花かつおと福井県<奥井海生堂>二年蔵囲利尻昆布という、「味百選」常連ブランドの商品とコラボレーションした、この会場でしか召し上がることの出来ない絶品お茶漬けをお出しします。



○愛知県<御菓子所 まつ月>歴史街道半熟チーズケーキ(足助塩入 3 個、眠り柿ずくしサンド 2 個入)
1,350 円(税込)

戦前の昭和初期にお祖父さんが考えたレシピをもとに、お孫さんが今の時代に合わせて焼き上げた「半熟チーズケーキ」です。江戸時代、愛知の足助（あすけ）町には各地の海から塩が運ばれ、独自の配合でブレンドされたものを「足助塩」と呼び、中馬街道で運んでいました。その塩を隠し味に使ったチーズケーキと、標高 1000m を超える深山で収穫された柿をおよそ 5 年の歳月をかけてコクと旨みを凝縮させた干し柿「眠り柿ずくし」をチーズとスポンジの間にサンドした「眠り柿 半熟チーズ」をセットで販売します。



○三重県<料理旅館 橘>的矢かき南蛮漬(6 個入り)1,404 円(税込)



三重県が誇るブランド「的矢かき」。この時期ふっくらとよく太った生かきに、衣を薄く付けて短時間で揚げて南蛮漬けにしました。そとは揚げ物に見えますが、中はジューシーで、生のかきよりも濃厚にコクを感じさせてくれる逸品に仕上がっています。南蛮漬の味付けの核になるお酢は、この味百選にも出品している、和歌山県那智勝浦で昔ながらの醸造で作られた<丸正酢醸造元>のお酢を使用しています。

<お問い合わせ>新宿高島屋 Tel. 03-5361-1111(代表)