

2016年5月

他にはない北海道の新たな魅力にスポットを当てる新宿高島屋。今回は、チーズ好きにはたまらない、こだわり深い、北海道のナチュラルチーズを特集します！ 開店 20 周年記念の限定メニューにも注目！

新宿高島屋開店 20 周年記念

初夏の大北海道展



■会 期:5月11日(水)~17日(火)※最終日は午後6時閉場

■会 場:新宿高島屋 11 階催会場

高島屋物産展のなかで最も歴史があり、売上・人気ともにNO.1の催事「大北海道展」。今年で開店 20 周年を迎える新宿高島屋でも、創業初年度から毎年開催し、年々人気を博しています。

今回は国内のチーズ生産量NO.1の「北海道ナチュラルチーズ」にスポットをあてた特集として、“チーズラーメン”や“飲むレアチーズケーキ”などの「オリジナルチーズメニュー」も開発。また、「開店 20 周年」を記念した特集を展開し、ほかにはない“新たな北海道の魅力”をご案内いたします。

< 今回の特集 >

I. チーズ好き集まれ! 酪農王国北海道「チーズ特集」

II. 新宿高島屋開店 20 周年記念「秘蔵のヴィンテージワイン」「限定メニュー」

「豪華 2,000 円均一弁当」が登場!!

【 I. チーズ好き集まれ! 酪農王国北海道の「チーズ特集」 】

TPP(環太平洋パートナーシップ協定)によるチーズの国際競争の激化や、食の国産志向が高まる中、安心・安全という信頼と、品質・技術のレベル上昇により様々な味・香りが楽しめる「北海道産ナチュラルチーズ」に、今注目が高まっています。

<なぜ北海道産でチーズづくりが盛んなのか>

チーズ王国北海道と呼ばれるほど、どこよりも良質な生乳が新鮮な状態で入手できるのが最大の理由。北海道は、チーズの本場ヨーロッパとほぼ同じ緯度にあり、冷涼な気候は高温多湿に弱い牛たちが快適に過ごせ、良質の牧草を食べてよい乳を出すために最も適した土地。今や道内各地には個性的な小規模工房が100以上あり、製造しているチーズもヨーロッパ並みにバリエーションに富み、チーズマニアの話題の的になっています。

とろける美味しさ！北海道の厳選チーズが大集合！

高島屋の北海道展担当バイヤー新井は、年間100日以上北海道に出張し、「ミスター北海道」というあだ名が付くほど北海道に魅了されています。その新井の好物がチーズ。大好物だからこそ北海道内に約100あるというチーズ工場のチーズを食べ歩き、その中から今回は選りすぐりの絶品チーズ20ブランド50アイテム以上を一堂にご紹介いたします。百貨店初登場、都内では普段手に入らないものなど、チーズマニアにはたまらない特別ラインナップを取り揃えました。



※今回特集する「ナチュラルチーズ」とは、乳を固めて発酵熟成させたまさに自然なチーズ。乳酸菌が生きているため、熟成の進行とともに風味が変わり、ワインのように熟成の過程を楽しめます。一方、「プロセスチーズ」は、ナチュラルチーズを加熱して冷やし固めたもの、乳酸菌が生きていないので一定の味のまま長持ちし、その多くは外国産乳が使われています。

○注目ブランド

<北海道クレイル>カマンベール・カレ(180g) 1,188円(税込)

創業者の西村公祐氏は、フランスで10年修業の末、フランスの国家資格「乳製品発酵技術」を取得。1975年、北海道共和町に個人としては日本で初めてカマンベール工房を設立した、チーズ業界の第一人者です。黒松内町の良質な牛乳と羊蹄山の湧水を使用したフレッシュでナチュラルなカマンベールをお楽しみください。



<半田ファーム>チモシー(100g)680円(税込) 新登場

牛の飼育からチーズ製造・販売まで一貫して行う、酪農家自慢のこだわりチーズをご紹介します。



○その他ブランド

ブランド	代表商品	内容量	税込価格
鹿追チーズ工房	鹿追チェダー	100g当り	864
十勝野フロマージュ	ラクレット	100g当り	864
おおともチーズ工房	ミモレット	100g当り	864
きた牛舎	しろかんば	80g	1080
のぼりべつ酪農館	ピエール・カレ	100g当り	864
新札幌乳業	手づくりブルー	100g当り	1350
十勝千年の森ランラン・ファーム	十勝シェーブブル炭	100g	1080
ハッピネスデーリィ	森のカムイ	120g	908
チーズ工房NEEDS	榎(かしわ)	150g	864
香林農園	ボンヌプリ	90g	921
チーズ工房 白糠酪恵舎	モッツァレッタ	100g	376
チーズ工房 アドナイ	フロマージュ・ド・エール	180g	1240
富田ファーム	富夢(とむ)6ヶ月熟成	150g	952
月のチーズ	フレッシュチーズクリームプレーン	150g	1080
工房レティエ	黄金の香り レブン	80g	820
横市フロマージュ舎	横市チーズ	約180g	1296
村上牧場ミルク工房レプレラ	カリンパ	100g	675
トワ・ヴェール	クリームチーズ	160g	540

○チーズを使った、新宿高島屋限定メニューに注目！

今回のチーズ特集のために、チーズを使った新しいメニューを9店舗に開発してもらいました。イートインメニューからスイーツまで、チーズが決め手の美味しさに注目です。

◆オリジナルメニューの一例

・百貨店初登場 札幌<トマト麺Vegie(ベジィ)>

新宿高島屋限定チーストマト麺 1人前1000円(税込)

※各日 100食限り

若夫婦が営む地元で評判のトマトラーメンのお店が、期間中お店を閉めて、百貨店物産展に初出店します。自慢の鶏ガラに魚介のエキスを加えたやさしい旨みのトマトスープのラーメンに、北海道産野菜と鳥つくねをトッピングしました。今回はさらに北海道産のチーズをたっぷり添えた、新感覚北海道ラーメンの特別メニューをお召し上がりいただけます。



・札幌<パティスリー アパレイユ。>



ほうじ茶のレニャチーズケーキ 500円(税込)、

いちごのレニャチーズケーキ 500円(税込)

女性パティシエが腕を振るう話題の店。ほうじ茶のムースを十勝産のクリームチーズでコーティングし、黒ゴマのビスキュイで耳と尻尾をトッピングしました。カップの中には北海道産小麦と深川市増田農園の自然卵を使用したスポンジケーキと生クリーム、ほうじ茶のシロップが層になっています。いちごのタイプは、イチゴのジュレをクリームチーズでコーティングし、プレーンのビスキュイでトッピング。カップの中はスポンジケーキと生クリーム、イチゴのジュレが層をなしています。この他にも当別町産のトマトをジュレにして、チーズクリームとあわせた「トマトとチーズのオムレット」380円(税込)も新宿高島屋限定で販売します。いずれもこの北海道展のために開発した新商品です。



・札幌<パイクイーン> 初登場

北海道チーズ&りんごパイ 420円(税込) ※各日 50点限り

昨年7月にオープンしたアップルパイの専門店。今回のチーズ特集にちなんで、大人気のサクサクアップルパイとチーズをマリアージュさせました。出来立ての熱々をお持ち帰りください。

・中川郡幕別町<十勝ヒルズ>

飲むチーズプレーン (200ml) 420円(税込)、ハスカップ (200ml) 450円(税込)

ポガーチャ(5個)420円(税込)

まるでレアチーズケーキを飲むような新商品。チーズ感たっぷりのドリンクに仕上がりました。このドリンクにあわせて、ハンガリー料理のプチパン「ポガーチャ」のチーズ味も販売します。



・深川市くさんだかん工房>

オトナのチーズフランク(240g) 1,080 円(税込)※100 点限り)

こだわりハム・ソーセージ工房として人気のお店から、オトナのためのフランクソーセージを新宿高島屋限定で販売。チーズ風味に粗挽き胡椒がピリッと利いた、ビールが進む味に仕上がっています。



・帯広市<旬菜 高心>

チーズクルトン豚丼 1,188 円(税込)※各日 30 点限り

人気の豚丼にチーズをからめたクルトンをトッピング。チーズがほどよいアクセントになっています。



【Ⅱ. 新宿高島屋開店 20 周年記念「秘蔵のヴィンテージワイン」「限定メニュー」 「豪華 2,000 円均一弁当」が登場！！】

チーズの最良の友といえるワイン。今回は新宿高島屋開店 20 周年を記念して、現地でも一般販売をしていないヴィンテージワインの抽選販売をはじめ、今回だけの限定メニュー、20 周年ならではの 2,000 円均一豪華弁当などを展開いたします。

○新宿高島屋開店 20 周年記念 ヴィンテージ<十勝ワイン>を特別抽選販売

ワイン愛好家にはたまらない、現地でも一般販売していない
<十勝ワイン>秘蔵のヴィンテージワインを、20 周年を記念して
抽選販売いたします。

・アムレンシス(赤) 1996 720ml 8,100 円 ※3 点限り

十勝地方一帯に古くから自生している山ブドウから醸造された、野趣あふれる力強い香りが特徴の「十勝ワインの原点」とも言われる赤ワインです。

・セイオロサム(赤)1996 720ml 7,128 円 ※3 点限り

一定温度のセラー内のオーク樽で熟成させた、ブドウのブーケ(熟成香)が素晴らしいワインです。



○新宿高島屋限定メニュー

・函館<リュド・フレイズ> 初登場

はこだて恋いちごのふわふわゆきいちごパフェ 601 円(税込)

函館市恵山町の新たな特産品として開発された「はこだて恋いちご」は、恵山の日照時間の長さ、函館市営施設の温泉排湯を利用して、通年型の温室プラントで育てられています。今回大粒で爽やかな甘さが特徴のこのいちごを凍らせて削り、その上にソフトクリームをのせてブルーベリーソースをかけた、プレミアムパフェを販売いたします。



・<ジョリージェリーフィッシュ>の“ステピ” 初登場

函館サーロインビーフ&フルーツポーク ステーキピラフ

1人前 2,160円(税込)

1982年創業の函館市民に愛される老舗レストランバーが新宿店初登場。ステピとは、30年以上同店一番人気で、函館市民のソウルフードとまで呼ばれるステーキピラフのこと。今回は北海道産牛のサーロインステーキをのせたステピに上ノ国町のブランド豚「フルーツポーク」をプラスした、特別仕様を新宿高島屋限定でお楽しみいただけます。



・函館<函館 うに むらかみ>

旬のまるごと北海道セット 1人前 3,240円

(税込・各日30食限り)

日本で唯一に加工会社の直営店ならではのこだわりのうに料理の店。今回は、ミニうに丼とにぎり寿司をセットにした特別メニューをご用意しました。ふっくら上質なうにがたっぷり載ったミニうに丼はもちろんのこと、チーズと炙りうにのにぎりなど、北海道産素材を使った新しい味わいもご堪能ください。



○新宿高島屋開店20周年記念 2,000円弁当

20周年を記念して、2,000円均一で豪華な弁当を特別に作っていただきました。



①



②



③



④

- ① <すし処 雑魚亭>朝風(あさなぎ)2,000円(税込・各日50点限り)
- ② <札幌蟹工船>てんこ盛りかに弁当 2,000円(税込・各日50点限り)
- ③ <石蘭>サロマ黒牛イチボ・ランプ肉弁当 2,000円(税込・各日50点限り)
- ④ <さっぽろ魚河岸 ひかり寿司>さざなみ弁当 2,000円(税込・各日30点限り)

【お問合せ】 新宿高島屋 Tel(03)5361-1111(代表)