

新宿高島屋開店 20 周年記念 大九州展



【同時開催】九州の工芸品特集

- ・会期:9月28日(水)～10月4日(火)※最終日は午後6時閉場
- ・会場:新宿高島屋 11 階催会場

©2010 熊本県くまモン 協力 銀座熊本館

九州 7 県の自慢の味、伝統の味を集めて開催する「大九州展」。今回は、「熊本地震」の被災地復興を少しでもお手伝いすべく、「熊本・大分震災復興応援企画」を中心に展開します。また熊本県から出店する百貨店初登場の店舗や、今回のために九州他県の名店 5 店舗が、それぞれ熊本の食材を使用して作ってもらった特別品をご紹介します「熊本応援特集」もご紹介いたします。

また、会場では併せて、「平成 29 年ユネスコ世界文化遺産登録候補 「神宿る島」 宗像・沖ノ島と関連遺産群パネル展」も開催いたします。

【熊本・大分震災復興応援企画 ポクも行くモン！】

★くまモン来店 日時:9月28日(水) 13:00～13:30

会場:新宿高島屋 2 階 ウエルカムゾーン

【熊本・大分震災復興応援企画について…熊本阿蘇・黒川・湯布院】

被災した地域の商品を購入することで、応援しようと企画しました。熊本被災地の被害もさることながら、観光客の減少により観光収入を主とする地元企業の売上減も大きな痛手となっています。また隣接する大分県の観光名所湯布院も同様に、人気の観光地だからこそ風評被害に苦しんでいます。

この2つの県の美味をご紹介しますことで、地域の活性化の一助となることを願い、企画いたしました。

○百貨店初登場 いまきん食堂「あか牛丼」(1人前)2,100円(税込・各日80食限定)

阿蘇内牧温泉の「いまきん食堂」は、創業100年余りの老舗大衆食堂です。震災前は平日でも2～3時間待ちという超人気店が、百貨店初登場。来店客のほとんどが注文するという「あか牛丼」を、イトインで召し上がっていただきます。

ミディアムレアに炙ったあか牛“阿蘇王”とトロトロの温泉卵の絶妙なハーモニーをお楽しみください。また、同じくあか牛の肥後牛丼 1,580円

も販売します。



○**東京初登場** パン工房 めるころ「天然酵母のクルミパン」(1個)454円(税込)

週末は駐車場が常に満車になるほど人気の南阿蘇村のパン工房。地震で店内は窯が壊れたり冷蔵庫が倒れるなど店舗が半壊し、道路も寸断されて長い期間休業を余儀なくされていました。その惨状を聞き付けた他県のパン屋さんやお取引先の皆さんが駆けつけ、率先してボランティアで店内を片付け、6月11日にやっと再開にこぎつけました。

同店の代表的な商品である自家製酵母で作ったクルミパンは、噛むほどにクルミの香ばしい香りと生地旨味が口全体に広がります。



○**阿蘇ナチュラル・Jファーム**「炭火スモークベーコン」(100g)648円(税込)



本場ドイツの伝統技法と、ハーブ豚など厳選された素材にこだわったハム工房。その実力は、本場ドイツで行われる食肉加工コンテストなどで2000年の初参加以来、連続して金賞を含む多数の賞を受賞しているほど。「炭火スモークベーコン」は、その世界コンテストのまさに受賞商品で、阿蘇の天然水を使い山桜のチップでスモークした人気の一品です。新宿店初登場。

○**百貨店初登場** キャラメルプディング「南阿蘇こだわりプリン」(1個)321円(税込)

2007年南阿蘇にオープンした、プリン専門店。阿蘇小国郷の酪農家から直接仕入れた低温殺菌ジャージー牛乳を使い、シンプルながらコクのあるプリンに仕上げました。百貨店初登場です。



○**黒川温泉特集**

人気の温泉街黒川温泉も、地震の影響で観光客が激減しています。温泉入浴手形制度を始めて今年30年という節目を迎え、イベントなども準備中だったそうですが、中止になりました。今回の九州展では、黒川温泉だけをご紹介する専用コーナーをつくり、現地の名物を販売します。

＜参加予定の店舗＞

・**パティスリー麓**「プレーンロールケーキ」(1本)1,080円(税込)

卵と砂糖、小麦粉と九州産の生クリームというシンプルな素材を使い、オーブンで記事を短時間焼くことでふわふわに仕上げ、甘さ控えめのクリームで柔らかく巻き上げました。



・**百貨店初登場** とうふ吉祥

「黒川温泉豆腐」(800g)378円(税込)、吉祥あげ(2枚)378円(税込)

選び抜かれた大豆(九州産大粒ふくゆたか)を原料に、天然にがり(固形にがりと塩田にがりをブレンド)と黒川の澄んだ水(筑後川の源流水)で作られた豆腐です。そのお豆腐を使った、ジャンボな揚げも販売します。



○亀の井別荘「青柚子こしょう」(100g)669 円(税込)

大正 10 年、貴人接待の別荘として建てられた人気のお宿「亀の井別荘」。大分県産の青い柚子の皮と青唐辛子を摺り合わせた、爽やかな刺激が特徴の辛香調味料「青柚子胡椒」を始めとする調味料各種と、お宿で使用している小物や備品の一部も販売します。



○山荘 無量塔「晩柑チーズケーキセット」972 円(税込・ドリンク付・各日 60 セット限り)



1992 年創業の“山の麓の静寂の宿”をコンセプトにした無量塔より、大分県産の晩柑を使用したチーズケーキをイトインで召し上がっていただきます。ケーキにはドリンク（コーヒーor ゆずジュース）がセットされます。また、お持ち帰りができる晩柑チーズケーキとアールグレイチーズケーキ各 2,160 円（税込）も各日各 30 個限定で販売します。

【熊本応援特集の一例】

○一心鮫光洋「技信想伝 10 貫」(1 人前)3,780 円(税込・新宿高島屋限定)

熊本食材:天草の車えびとまぐろ

創業 43 年、宮崎の鮫の名店が、一手間かけた逸品鮫を、お客様の目の前で握ります。



○老李「長崎極上ちゃんぽん」(1 人前)1,728 円(税込・新宿高島屋限定)

熊本食材:味の明太子きくや「国産辛子明太子」

長時間煮込んだ鶏 100%スープに、長崎県産をメインとした厳選素材がたっぷり入ったちゃんぽんです。今回熊本市内の「味の明太子きくち」の「国産辛子明太子」をトッピングした限定メニューをお召し上がりいただきます。



○松井老舗「五三焼長崎豊潤塩カステラ」(300g)1,620 円(税込・各日 50 点限り・新宿高島屋限定)

熊本食材:天草の塩、阿蘇産はちみつ



約 400 年前の元和年間創業の松井老舗。五三焼は普通のカステラとは違い、小麦粉を少なくし、卵は卵黄 5・卵白 3 の割合、更に砂糖の配合を多くし、コクとつやがでやすい麦芽の水飴を使用して手間を惜しまずに熟練の職人が作り上げます。素材にもこだわり、島原の銘水、さくら地鶏の卵、阿蘇産はちみつを使用しています。また、今回販売する塩カステラの塩には天草の塩を使用し、よりコクのある味わいに仕上げました。

○あき乃家「ワイン漬仕込らし明太子(熊本みかん仕立て)」(180g)1,296 円(税込・100 個限定)

熊本食材:熊本県産みかん「不知火」果汁

創業 24 年、博多で唯一ワイン仕込み辛子明太子を作り続けている明太子専門店「あき乃家」。山梨県産の 2 種類のワインを調合したつゆに漬けた明太子は、深みのある旨味と爽やかな味わいで、たらこの持つ生臭さもありません。今回、熊本県産のみかんの果汁を加え、じっくり低温熟成した辛子明太子を 100 個限定で販売します。



【熊本県外初出店】

○ハンバーガー リーフ「BC パーガー(ベーコンチーズパーガー)」(1 個)1,000 円(税込)

熊本市南区の人気ハンバーガー専門店が、県外初登場。2 種類のビーフ部位約 130g に 11 種類のスパイスを練りこんだパティーに、厚切りベーコンを加え、オリジナルソースをかけ、丁寧に仕上げたハンバーガーです。

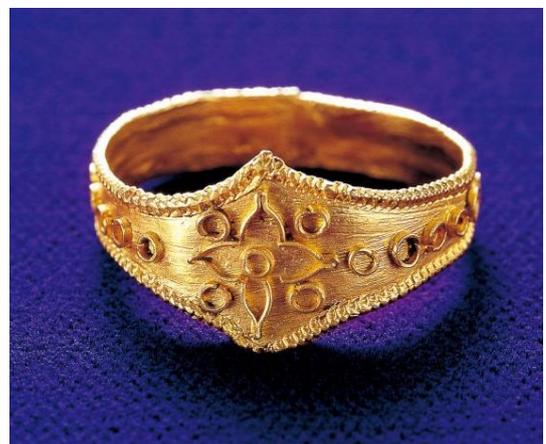


平成 29 年ユネスコ世界文化遺産登録候補

「神宿る島」宗像・沖ノ島と関連遺産群パネル展



沖ノ島



金製指輪(国宝)

沖ノ島(宗像大社沖津宮)、宗像大社中津宮、宗像大社辺津宮、沖津宮遙拝所、新原・奴山古墳群からなる本遺産群は、平成 29 年ユネスコ世界文化遺産登録の候補となっています。玄界灘の遙か沖に浮かぶ「沖ノ島」は、古代から大陸との交流の要衝として国家的な祭祀が行われていました。また、沖ノ島から出土した神宝は約 8 万点。すべて国宝に指定されており、沖ノ島は「海の正倉院」と呼ばれています。本遺産群には、4 世紀から 9 世紀まで続いてきた沖ノ島での古代祭祀から、現代の信仰へと継承されてきた過程が残されており、世界的にも例がない貴重な遺産です。本展では、パネル写真約 20 点と貴重な映像で沖ノ島の魅力をご紹介します。