

ネットではお取り寄せのできない人気店、百貨店初登場の話題の店など
今、ここでしか味わえない限定・希少メニュー、予約困難な人気店の味が、新宿高島屋に集結します！

新しい食の発信 秋の「美味コレクション」

■会期：9月14日(木)～19日(火)

■会場：新宿高島屋11階 催会場 ※最終日は午後6時閉場

「行列の出来る味」を一堂に集めて、食の最新情報を発信する新宿高島屋の名物催事『美味コレクション』。ネットではお取り寄せのできない人気店や、百貨店に初登場するお店をはじめ、本展でしか味わえない限定・希少メニュー・予約困難な人気店のお食事処など約60店舗が、新宿高島屋に一堂に集結します。

I. あの店が新宿に 感動の旨さ、会場どうぞ。

1. すし 村瀬 ※百貨店新登場 ※お食事処

魚の旨みを引き出すために寝かせてからネタを握る熟成鮓。シャリには円やかな赤酢。江戸前の粋を基本に温故知新の工夫が凝らされています。 にぎり寿司(8貫)6,480円から →



写真はイメージです↑

2. 海老フライ専門店 海老昌 ※百貨店新登場 ※お食事処

店では「京」と呼ばれる特大海老を超えた圧巻の大きさ。一口噛めば肉厚の身からほとばしる旨みに、しばし無言。海老昌が初めて作るお箸でいただく今回だけの特別メニューです。

新宿高島屋限定 特大海老フライ重「渚」(1人前)3,996円 →



3. good luck curry ※百貨店新登場 ※イトイン

オマールエビと真鯛の出汁で作った極上エビカレー。定番のチキンティカマサラとサラダを添えてワンプレートに。コクと香りの一品です。

ダブルカレー(1人前)1,000円 →



4. つづみ留次郎

※百貨店新登場 ※イトイン

長時間かけ煮込んだ分厚いゆでたんは、箸でほろり、口でとろり、その柔らかさに驚きます。コク深いたんシチューも一緒に。

新宿高島屋限定 たんシチューセット(1人前)1,800円 →



5. 埜庵 ※イトイン

かき氷(1人前)1,200円 →

ふわふわの天然氷に、とろとろの「白桃」(写真左)と契約農家栽培の「苺」を加えた「夏いちご埜庵」(写真右)。冬でも行列の絶えない今話題の人気店です。

II. 味噌から生まれる琥珀色の「たまり」を使った新宿高島屋限定の味

「たまり」とは味噌づくりの過程で生まれる旨みたっぷりの上澄み。醤油のルーツとされ1トンの味噌から100ほどしか取れません。創業400余年の味噌蔵「上澤梅太郎商店」の「たまり」を使い人気店が腕を振りました。

1. 「上澤梅太郎商店」

店の看板商品。国産らっきょうを収穫と同時に下ごしらえし、甘口のたまりで仕上げました。

らっきょう (250g) 756円→



2. 大田原牛超 ※実演

選りすぐった大田原牛肉を「たまり」に漬け、低温でじっくりとローストした芳醇なステーキです。

極上たまり漬のローストステーキ丼 (1人前) 2,000円→



3. 磯沼ミルクファーム

濃厚なミルクソフトクリームに、「たまり」のソースとつぶあられをトッピング。

たまりのみたらしソフトクリーム (1個) 518円→



4. 和菓子 isshin ※実演

「たまり」のkokoroと塩味のマリアージュ。

わらびもちの涼やかな口溶けも格別です。

究極の黒 たまりの和らびもち (約2人前・250g) 1,350円→



III. Iターン美味特集 ～地方の暮らしに魅せられて～

Iターンとは都会出身者が地方に移り定住すること。地方の人口減が問題視される中、地域活性化を図るため今Iターンを活用する地域が増えています。そこで、Iターンシェフ・オーナーの中でも注目度の高い方々にフォーカスして、地方の食を中心とした魅力の再発見に繋がります。丹波野菜とプレッツェルのDIPDIPセット (1人前) 1,800円 (各日30食限定)→



1. 兵庫県 HIYORI BROT ※新登場

店舗を持たずネット販売のみ。全国を「旅するパン屋」として話題です。

2. 兵庫県 cafe ma-no ※百貨店新登場 ※イートイン

東京で生まれ神戸でパティシエ、バリスタを経て2012年に丹波の自然に囲まれたカフェを開業。ゆったりとしたコーヒブレイクを。

バリスタが作るティラミス&カプチーノセット (1人前) 1,300円 →



3. 島根県 石見麦酒 ※百貨店新登場

島根県産の柚子、シークワーサーで香りづけした爽やかなエールです。

ベルジャンホワイト 307 (各330ml) 各695円→



4. 島根県 ベッカライ コンディトライ ヒダカ ※新登場

世界遺産、石見銀山の麗から。カレンズとくるみの天然酵母パン (1個) 450円ほか↑ドイツ製パンマイスターの資格を持つ店主が焼き上げます。

5. 愛媛県 チーズ工房醍醐

東京の会社員から愛媛で起業。新鮮なナチュラルチーズの製造にこだわったお店です。

リコッタ (100g) 700円・モッツアレラ (100g) 700円→



IV. みんな大好き さつま芋特集

1. 里山のオーベルジュ 薪の音 **※新登場** **※イトイン**

加賀伝統野菜の「五郎島金時」。

卵白で仕上げたやさしい甘さのふわふわロールケーキ。

五郎島金時ロールケーキ ふき寄せ仕立て加賀棒茶付き (1人前) 1,000円 →



2. おいもや **※新登場**

「静岡食セレクション」をはじめ数々の賞を受賞した味。

ねっとりとした食感はやみつきに。

おいもやの二代目干し芋 (200g) 580円 →



3. 焼き芋専門店 ふじ **※百貨店新登場** **※実演**

美しいオレンジ色としっかりホクホクの食感で人気です。

ハロウィンスイート (焼き芋) (1本) 500円 →



V. こだわりの人気店

1. TAJIMAJI **※実演** **※百貨店新登場**

2017年4月代官山にオープンしたばかりのクレープ屋「TAJIMAJI (タジマジ)」。代官山で予約の取れないレストランとして有名な「アタ (Ata)」の掛川シェフがプロデュースする、お花屋さん併設のまったく新しいクレープリーです。店内にはたくさんのお花が飾ってあり、新たなフォトジェニックスポットとして今、注目を浴びています。

プリムラピスタチオ (1個) 900円、ホワイトローズバットミルク (1個) 750円 →



2. Jazz Bar & Cafe ROMAN

煮かつサンドはアツアツの揚げたてのカツを醤油ベースの秘伝たれにどぶんと浸けて一煮立ちさせ、ふわふわのパンに挟んで食すその旨さは、ソースを使ったカツサンドとは違う、やさしい心とむ味わいで、どこか懐かしさにもじむ世界でたった一つのオリジナルテイスト。素材にもこだわり、国産最高級の豚肉を使用、パンには保存料を使用していません。

煮かつサンド (1箱・3カット入り) 756円 →

ふわふわ玉子サンド (1箱・3カット入り) 648円 →



3. 魚治 湖里庵 **※実演**

料亭「湖里庵」は、鮎寿しの育った風土の中で鮎寿しを召し上がっていただきたいと始まったお店。鮎寿しはコレステロールが低く、身体にもやさしい料理です。今回はその「湖里庵」が特別にプロデュースした鮎寿しのサンドイッチを召し上げて頂きます。

鮎寿しサンド (1個) 972円 →

