

コウジアンドコー

Kouji&ko 秋冬の新作が登場！

冬のお歳暮に、“発酵パワーの贈り物”

甘塩麴ドリア、発酵スイーツ、ロールキャベツが新登場！

高島屋各店のお歳暮会場・ネット受注にて販売

伝統的な発酵文化をさらに進化させた、新たなスタイル“ヌーベル ハッコー”をコンセプトにした発酵デリカテッセン「Kouji&ko」。発酵学の第一人者、小泉武夫博士の監修による、発酵食品が生み出す“おいしさ”をお届けします。

このたび新商品として誕生した「巨峰の発酵バターサンド」、「甘塩麴ドリア」、「麴で味付けしたロールキャベツ」が、お歳暮のギフトとして新登場しました。もちろんご自宅用にネットでもご購入ができます。発酵のチカラをいかし、進化した多様なおいしさをご提案いたします。

■ 山梨県産巨峰の発酵バターサンド 4,536円 ※送料込み・高島屋限定商品
山梨県産巨峰のレーズンと、発酵バターたっぷりのクリームをサブレでサンド。プレーンの「レーズンバターサンド」と、国産ラム酒使用の「ラムレーズンバターサンド」の2種類をセットにしました。(各4個入) ※お届け時期:11月10日から
※「Kouji&ko」新宿高島屋店(8階・地下1階)、玉川高島屋店(地下1階)の店頭
においても、11月4日より(予定)単品販売をスタートいたします。



■ 葉山牛とエビの甘塩麴ドリアセット 5,400円 ※送料込み・高島屋限定商品
甘麴と塩麴で味付けした深みのあるホワイトソースに、麴で旨みを引き出した葉山牛と、エビを添えたドリアです。(電子レンジ対応)
葉山牛の甘塩麴ドリア・エビの甘塩麴ドリア 各220g×2個
※お届け時期:11月10日から

■ 6層ミルフィーユ仕立てのロールキャベツ 4,266円

人参、豚肉、玉子焼、ほうれん草、椎茸、赤パプリカの6層ロールキャベツ。麴で味付けした新ロールキャベツです。

ロールキャベツ 110g×4、バジル入トマトソース 30g×4

※お届け時期:11月10日から ※送料込み・高島屋限定商品



以上