

ベジソバに、野菜寿司など野菜の魅力が勢ぞろい！

初開催

なんば de やさい！

WE LOVE ベジ！

ベジタブルコレクション

5月23日（水）～28日（月） ※最終日は午後5時閉場

高島屋大阪店 7階催会場

昨今、「ウェルビーイング」や、「人生100年時代」という言葉が注目され、健康への関心がより一層高まりを見せる中、“野菜”が注目を浴びています。野菜の持つカラフルな色合いは、若年層の方々にも受け入れられ、SNSの中でも広がりを見せています。さらに近年では、サラダの専門店や、野菜料理の専門店なども次々にオープンし、いま世の中では消費者も巻き込んだ“一大野菜ムーブメント”が起こっているとも言える状況にあります。

そんな中、高島屋大阪店では、“野菜”に特化した催「WE LOVE ベジ ～ベジタブルコレクション～」を初めて開催いたします。野菜の摂取量が全国的に見ても低いとされるこの大阪で、新たな“野菜”の魅力を発信することで、いままで野菜に関心の無かった方から健康意識の高い方まで多くの方々の消費を喚起してまいります。会場には、野菜を使った惣菜やスイーツのほか、野菜を魅せる器や、野菜をより美味しくする調理器具を扱う店舗など約30店が出店いたします。

新しい野菜の食べ方を発見！イートインコーナー

○ソラノイロ

ミシュランのビブグルマンガイド2015年にも選出された東京・麹町に店を構える「ソラノイロ」。パプリカを練り込んだ麺、キャベツや人参でとったベジプロスのスープに、季節の野菜をトッピングしたヘルシーな「ベジソバ」をご堪能いただけます。

ベジソバ・・・852円



ご紹介の際は、高島屋大阪店 大阪市中央区難波 5-1-5 Tel (06) 6631-1101 (代)

○菜の音 (なのね)

大阪・福島にある野菜料理専門店。お店の一押しメニューは、なんとと言ってもマグロに見立てたトマト寿司や、アワビのような見た目のしいたけ寿司など“見た目”“食感”にこだわった新感覚の「野菜寿司」。野菜の新たな楽しみ方をお届けいたします。



野菜寿司 8 貫セット・・・1,383 円

○northshoregreen (ノースショア グリーン)

新鮮なフルーツや野菜が盛りだくさんのおいしくて身体にも気を使った健康的なメニューを提供するサンドウィッチ専門店。今回は、「WE LOVE ベジ!」限定で、緑の野菜をたっぷりと使った「グリーン&ジャーマンポテトサンドイッチ」を販売いたします。ケールやレタスなどのグリーン野菜に、ハーブとレモンで香りづけしたクリームチーズ、バジル風味のジャーマンポテトをトッピングしたボリューム満点の一品です。



グリーン&ジャーマンポテトサンドイッチ・・・756 円

<各日 30 個限り>

次世代ファーマーがつくる大阪産の新鮮野菜、全国から集めたフォトジェニックな野菜を紹介

○野菜ソムリエの店 のら

それぞれの野菜を“誰が”“どこで”“どんな風に”作られているのかを大切に、野菜ソムリエが、全国各地から野菜を集めるセレクトショップ。「スイートロングパプリカ」や「ちいたけ」、「ジャンボしめじ」などあまり聞き慣れない珍しい野菜なども並びます。

※入荷状況により販売を中止する場合がございます。



北海道河東郡産 波佐さんの熟成インカのめざめ (1 袋) ……398 円

和歌山県日高郡産 中前さんのフルーツミニトマト・トマトベリー (1 袋)

…298 円 ほか

○南大阪マルシェ

農業就業率低位に留まる大阪で、和泉市や富田林市を中心に農業を営む 5 名の次世代ファーマーがつくる新鮮野菜を集めました。日替わりで、生産者の方々も店頭で自分達がつくった大阪野菜の美味しい食べ方、保存方法などもご紹介いたします。

<和泉市・GreenGroove> ヨーロピアンリーフミックス

M サイズ (1 袋 50g) ……270 円 ほか



※画像はイメージです。

美味しく野菜をたべる！ベジスウィーツ

○変わり種えびせん 是蔵（これぞう）

海の幸や農産物など日本各地の美味をえびせんにして販売する<変わり種えびせん 是蔵>。旬な素材を使って独自の製法で焼き上げています。今回は「WE LOVE ベジ！」に合わせて農産物を使ったえびせんを集めました。



とまと・キャベツ・じゃがいも ほか・・・各 432 円

○農家のジェラテリア キミノーカ

和歌山県・紀美野町にあるジェラート店。自家栽培や地元産の新鮮な素材をふんだんに使ったジェラートが人気です。農家だから分かる野菜のおいしいタイミングでつくる旬のデザートです。



八朔とビーツのソルベ・ホウレンソウと縮緬キャベツ+ピスタチオ・山椒ミルク・・・各 371 円

○岡山・ミルク工房ジェラテリア MISAO

自社牧場で搾乳した牛乳に、岡山県産のパクチーやトマトなど地場野菜や果物を合わせたジェラート。素材を生かした濃厚でこくのある味が特徴です。

岡山パクチー・塩トマト（シングルカップ）・・・各 351 円



色味も豊かな野菜を使ったキッシュやタルト

○キッシュ専門店 レ・カーセ

「子どもに野菜を食べさせたい」がコンセプトの奈良公園にあるキッシュ専門店が百貨店初登場。奈良県産の野菜をはじめ、季節の野菜のみずみずしさや美味しさを閉じ込めたキッシュをご堪能いただけます。また、昼の時間限定でキッシュと旬野菜を盛り合わせた「ランチプレート」も提供いたします。



キッシュと旬野菜の盛り合わせセット…1,080 円

○ブーランジェ ブティック ル ミディ

大阪・帝塚山にあるフランス料理店が営むパン専門店。今回の催に合わせて、フランスの郷土料理をパンで再現しました。野菜を使ったオリジナルパンです。



芽キャベツとベーコンのタルティース…368 円<各日 20 個限り>

空豆と生ハムのガレット…379 円<各日 20 個限り>

独自の栽培方法で生産される野菜

○アプレ

ロート製菓が応援する北海道の野菜工場<アプレ>が初登場。<アプレ>の水耕技術はひとつの同じ養液で多品目の野菜を同時に生産することができます。土も農薬も使わないため、新鮮でえぐみのない野菜本来の美味しさをお楽しみいただけます。



※画像はイメージです。

サラダセット…756 円

機能もデザインも「調理」を楽しむ

○キッチンエイド

1919 年創業のスタンドミキサー<キッチンエイド>が時代とともに進化しました。12 種類揃うアタッチメントを付け替えるだけで、様々なカットが簡単に。メニューの幅も広がります。



ミニスタンドミキサー…79,899 円

※ワイヤーホイップ/平面ピーター/ドゥフック 以外のアタッチメントは別売となります。

○長谷園

1832 年に築窯して以来、伊賀焼の伝統と技術を継承する<長谷園>。土鍋の遠赤外線効果と勢いある蒸気で食材をさっと蒸しあげするため、食感よく仕上げます。蒸し料理をそのまま食卓でお召し上がりいただけるほか、すのこを外せば土鍋としてもお使いいただけます。



ヘルシー蒸し鍋（中）・・・8,640 円