

NEW OPEN!**神奈川県内の百貨店初登場！ だし・調味料専門店**

茅乃舎
かやのや
KAYANOYA

■2014年11月13日（木）OPEN！**■横浜高島屋 地1階**

横浜高島屋地1階に、だし・調味料などで定評のある『茅乃舎』が新しくオープンいたします。

『茅乃舎』は、明治26年に福岡県に開いた小さな醤油蔵から始まりました。以来、約120年間醤油醸造の技術を活かし、つゆ・たれ・スープなど、さまざまな調味料を作り、高い評価を得てきました。自社で、農業を手がけ、昔ながらの食品づくりを進める中で、平成17年に、福岡市郊外に自然食レストラン「茅乃舎」をオープン。レストランで提供する料理に使っているだしや調味料の作り方を尋ねられることが多くなったのを受けて誕生したのが、家庭で使いやすい、調味料の数々です。

忙しい日々の中、手間や時間をかける・・・という、現代においてはとかく忘れがちなことを敢えて大事にしながら、丁寧に、じっくりと、厳選された素材で作る調味料の数々をご紹介します。

定番商品の『茅乃舎だし』は海外に住む日本人への贈り物としても人気があるほか、カレーやドレッシングに使うという方もいます。和食ブームの影響もあり、いま、「だし」「調味料」が注目されています。若い方からご高齢の方までご自分のお好みのものを選ぶ方が増えています。

お問い合わせ先：横浜高島屋（代表）TEL 045-311-5111

商品ラインアップ（一例）

いずれも、九州をはじめとする国産素材が中心。料理長が作り上げた味わいを持ち、毎日のお料理に手軽に使えるものばかり。化学調味料・保存料は使用していません。

毎日、だしの 試飲サービスを行う予定です。

だし

定番人気商品の「茅乃舎だし」「減塩だし」のほかに、シチューやスープ、パスタなどに合う「野菜だし」



醤油

卵かけごはん専用醤油ほか、明治26年創業の醤油蔵ならではの腕を奮った醤油。

酢

ぼん酢のほか、寿司酢や和風ピクルスの素も。

塩

和風だし塩、ペペロンチーノの三色ソルト、バジルとガーリックのソルト など。

調味料

醤油、味噌など家庭で日常使いしやすいものから、各種ドレッシング、トマトケチャップなど幅広い調味料が揃います。

十穀米

