

報道関係者各位

日本文化の季節折々の“食”を、五感で体感出来る“自遊庵”新テーマ ミートローフやスープも苺づくし！「苺」1月2日(月・振休)～1月17日(火) 食べ応え抜群でやさしい味わい「大豆」1月18日(水)～1月31日(火)

※1月24日(火)は店舗休業日とさせていただきます。

三越日本橋本店では、「カルチャーリゾート百貨店宣言」を行い、日本文化の発信拠点として、「日本一楽しめる店・遊べる店」を目指しています。

2016年3月にオープンしました、食を楽しむ・遊ぶ食楽族(※)に向けて、日本の食文化を五感で体感出来るゾーン「自遊庵」(じゆうあん)は、2017年1月初旬から中旬まで「苺」、中旬から1月末までは「大豆」をテーマにしたメニューを提供いたします。

※食楽族：何よりも食を愛し、食で遊び・楽しみ、その背景と共に食を大切にすること



＜ケーキのようなミートローフ 苺ソース添え＞



＜なっとうチーズケーキ＞

■ 新テーマ「苺」と「大豆」について

自遊庵は、「新しい味覚と出会う 創造の場」をコンセプトに、お客さまがご自由に、季節の食を通して、楽しみ、遊んでいただく体感の場を提供します。

1月は、二十四節気(※)では「小寒(しょうかん)」、「大寒(だいかん)」の時期です。「小寒」とは寒さが加わるという意味で、1月5日頃を指し、寒中見舞いはこの時期に出します。「大寒」とは一年の中で寒さが最も厳しくなる頃を指し、各地で最低気温が観測されるのもこの時期と言われています。

1月前半の自遊庵は、ほっと安らぐ春の味「苺」をテーマにしました。ビニールハウスを使った促成栽培の技術が進んだ今では、一年で最も多く店頭に出回るのが12月から2月と言われています。豊富な種類が出回る時期だからこそ実現出来る食べ比べセットや、様々な食材と掛け合わせることで、苺を五味(甘味、酸味、塩味、旨味、苦味)で味わい尽くせるメニューを揃えました。

1月後半は「大豆」。「畑の肉」とも呼ばれる大豆は、たくさんの栄養素が凝縮されています。大豆に含まれるたんぱく質は、植物性たんぱく質の中でも良質で、特に米と組み合わせて食べると筋肉増強が期待できると言われています。

クリスマスやお正月と、慌ただしい年末年始を過ごした後は、自遊庵で春の彩りを楽しみつつ栄養のあるお食事をお愉しみいただけます。

※ 二十四節気：冬至、春分、夏至、秋分を基準に、一年を二十四で分けた暦の一種。年中行事や農作業の指標として親しまれてきた。

■ 自遊庵 1月2日(月・振替休日)～1月17日(火) テーマ「苺」メニューのご紹介

※金額表記は全て税込みとなります

<自遊庵 嗜み処(イトイン)>

お食事メニュー

ケーキのようなミートローフ 苺ソース添え 一人前 2,106円(フルセット)

※ご飯・汁ものみセットもご用意しています(一人前 1,890円)

メインからスイーツまで、苺尽くしの見た目も華やかな御膳です。

メインは、ケーキのように盛りつけられたミートローフ。スパイスの効いた肉と、にんじん、じゃがいも、春菊を層になるように重ねてじっくりと焼き上げました。苺とトマト・赤ワインを使った赤のソースと、ホワイトソースと豆乳の白のソースの2種類のソースでお召し上がりください。

ご飯は昆布だしと苺を一緒に炊き上げて、噛むと苺の風味が広がる珍しい味わいをお楽しみいただけます。

手まり寿司～苺醤油だれ添え～ 一人前 1,944円(フルセット)

※汁ものみセットもご用意しています(一人前 1,728円)

苺のペーストと濃口醤油を合わせたたれでお召し上がりいただけます。酸味、甘味、塩味のバランスが絶妙です。

■手まり寿司～苺醤油だれ添え～には、ケンコーマヨネーズ製「惣菜亭®冷凍厚焼き卵(だし味)」、「しっとりちらし錦糸卵」を使用。

ケーキのようなミートローフ 苺ソース添え・手まり寿司～苺醤油だれ添え～ 共通セット

箸休め:「カリフラワーと苺のピクルス」

いちご酢で作ったマリネ液に漬けたカリフラワーと苺のピクルス。カレー粉を少し加えて、味のアクセントに。

サラダ:「苺と大根なます風」

ナッツや豆が入った味噌で大根を和え、変わりなます風に仕上げました。甘塩っぱい味噌と苺の新しい出会いです。

汁もの:「苺みるく風豆乳スープ」

苺ミルクをイメージし、豆乳と白味噌のベースに白あんを加え、トロりと甘く仕上げています。

かつおだしをほんのりと効かせたお食事向けのスープです。

デザート:「苺のきなこコーヒーデ IPP 添え」

ブラックコーヒーときなこのデ IPP をつけて。練乳とは一味違う、大人向けの味わいです。

甘味メニュー

苺と春菊のパウンドケーキ 一人前 605円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

苺ミルクをイメージしたしっとり甘い生地に 春菊の葉を混ぜ込みました。ほんのりとした苦味が苺の風味を引き立てます。

苺一恵(いちごいちえ) 一人前 756円

白あん、豆乳、白味噌と苺を使用したお汁粉です。日本酒とはちみつに漬けた苺と五穀米、白いんげん豆を浮かべ、しるこサンド、白玉を添えました。

苺のムース ワインゼリーのせ 378円 ※お持ち帰り用商品となります。

苺のワインで作ったゼリーと、苺ジャムとフランボワーズ、白あんのムースをあわせました。

物販コーナー

<鈴懸> 苺大福 1個 324円

※1月11日(水)～1月17日(火)

<浅草/梅園>【日本橋店限定】いちごあんみつ 1個(200g) 540円

※1月2日(月・振替休日)～1月10日(火)

■ 自遊庵 1月18日(水)～1月31日(火) テーマ「大豆」メニューのご紹介

※1月24日(火)は店舗休業日とさせていただきます。 ※金額表記は全て税込みとなります

<自遊庵 嗜み処(イトイン)>

お食事メニュー

栃尾揚げの恵方巻き仕立て 五色豆のクリームあんかけ御膳 一人前 1,998円(フルセット)

※ご飯・汁もののみセットもご用意しています(一人前 1,890円)

メインの栃尾揚げは、節分に食べる「恵方巻き」をイメージし、開いた油揚げで、海老ややまと芋で作ったすり身と7種の具材を巻き込みました。ホワイトソースベースの出汁が香る五色豆のクリーム煮をかけてお召し上がりいただきます。

ご飯は、白米に乾燥納豆を乗せました。納豆のねばねばした食感が苦手な方にもオススメできる一皿です。

■ 栃尾揚げの恵方巻き仕立て 五色豆のクリームあんかけには、ケンコーマヨネーズ製「惣菜亭®冷凍厚焼き卵(だし味)」を使用。

手まり寿司～納豆甘辛味噌添え～ 一人前 1,944円(フルセット)

※汁もののみセットもご用意しています(一人前 1,836円)

黒豆納豆、ひきわり納豆、れんこん、合わせ味噌、コチュジャンなどを混ぜ合わせた納豆甘辛味噌でお愉しみください。

■ 手まり寿司～納豆甘辛味噌添え～には、ケンコーマヨネーズ製「惣菜亭®冷凍厚焼き卵(だし味)」、「しっとりちらし錦糸卵」を使用。

栃尾揚げの恵方巻き仕立て 五色豆のクリームあんかけ御膳・手まり寿司～納豆甘辛味噌添え～ 共通セット

箸休め:「丹波の黒豆煮」

丹波の黒豆は粒が大きく、色・光沢がよく、味が濃く、食感が良いのが特徴です。通常の黒豆よりも長い時間をかけてゆっくりと生育しています。

サラダ:「2種納豆の甘辛味噌でいただく冷奴」

木綿豆腐と香味野菜のサラダにたっぷりの納豆甘辛味噌をかけてお召し上がりいただきます。

汁もの:「豆乳と大豆の呉汁」

大豆をすり潰したペースト(呉)を、豆乳といりこの旨みを加えた白味噌の汁に入れました。

デザート:「煎黒大豆とほうじ茶のケーキ」

後述の甘味メニュー「煎黒大豆とほうじ茶のケーキ」と同様。

甘味メニュー

なっとうチーズケーキ 一人前 680円

チーズケーキの生地に極小粒納豆を使用しました。粘り気を落とし、風味や食感を残しています。チーズケーキの土台にはビスケットが使われることが多いですが、こちらのメニューでは、3色の煎り大豆を使用し、サクサク感を演出しています。

煎黒大豆とほうじ茶のケーキ 648円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

豆乳、おから、大豆粉、煎黒大豆の生地に、ほうじ茶の香ばしさを合わせました。白煎大豆のキャラメリゼも添えて、大豆づくし甘味です。

物販コーナー

<東京都/おいしい+> 京都白味噌ふんわりプリン抹茶ソースと共に 1個 540円

※1月25日(水)～1月31日(火)

<京都府/賀茂とうふ 近喜> 青のはーもにー・赤のはーもにー 1個(150g) 531円 [各日 各30点限り]

※1月18日(水)～1月23日(月)

<東京都/ピャオシャン> 本場四川麻婆豆腐 100g 486円

※1月25日(水)～1月31日(火)

～参考資料～

■ 新しい味覚と出会う 創造の場「自遊庵」とは

自遊庵は、三越日本橋本店・食品フロアのテーマである「食文化体感！食賓館」のメインショップとして今年3月に誕生しました。テーマにある“食文化体感！”は、“季節・風土”とそこに紐づく“食材・素材”から“様式・演出・作法”まで、日本に根付いた“食”にまつわる様々な要素を五感プラス心覚、知覚で感じることです。

自遊庵

<自遊庵ロゴ>

<自遊庵で感じる7つの体感>

視 覚 を 刺 激：デジタルサイネージや、ショップ内モニターを通して、その時々のおいしい食材の美しい映像をお楽しみいただけます。

嗅 覚 で 感 じ る：自遊庵で感じる四季折々の香りで、季節の訪れが体感出来ます。

聴 覚 で 高 め る：自遊庵で聞こえる四季折々の音色で、季節の体感が高まります。

味 覚 で 納 得 す る：嗜み処で新しい季節の味わいを、物販コーナーで食の極みを体感し、日本の二十四節気の味わいに納得します。

触 覚 で 覚 え る：併設の会場で開くワークショップで、季節の食材を実際に触れ、調理することで、二十四節気の実感出来ます。

心 覚 で 浸 る：自遊庵の壁で動く季節の雰囲気を感じ、心から季節に浸っていただけます。

知 覚 で 高 ま る：自遊庵でプロの調理人や生産者と交流することで、よりリアルに季節の食材に対する思いが高まります。

■ メインスペース「自遊庵 嗜み処」について

二十四節気に合わせて新しい食体験をご提案する、自遊庵のメインとなるイートインスペース「自遊庵 嗜み処」。本スペースを、業務用食品メーカーとしてサラダ・総菜類の商品およびメニュー開発・販売を手掛けるケンコーマヨネーズ株式会社と協業し、最新の食のトレンドを反映した新しい味覚を提供しています。また、監修として女子栄養大学栄養クリニックも加わり、栄養面や料理の背景といった視点も考慮されています。

「自遊庵 嗜み処」では、自遊庵のキーワードとなる“二十四節気（季節）”をベースにその時々のおいしい素材を決め、メニューを開発。メインはテーマ素材を生かした「手まり寿司」と「創作和食」の2プレートをご用意し、それぞれ異なった趣を楽しんでいただけます。

また、メインにあった甘味やお飲み物も一緒にご用意。カウンター式のお食事スペースをメインに、素材や調理法を作り手と共に目や会話で楽しみながら、新しい味覚をお召し上がりいただける空間となっています。

■ 「自遊庵 嗜み処」提供：ケンコーマヨネーズ株式会社 会社概要

社 名：ケンコーマヨネーズ株式会社

代 表 者：代表取締役社長 炭井 孝志

所 在 地：東京都杉並区高井戸東 3-8-13（東京本社）

創 立 年 月：1958年3月

資 本 金：2,180百万円（2016年3月末現在）

主 な 事 業 内 容：サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品等の食品製造販売

U R L：<http://www.kenkomayo.co.jp/>

«本件に関するお問い合わせ先»

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報室 広報課

担当：廣瀬未来・渡辺亮彦

TEL：03-5318-7531 FAX：03-3386-7091 Mail：kouho@kenkomayo.co.jp