

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
この時期一番の甘さの「桃」 8月3日（水）～8月22日（月）
食物繊維たっぷりな「きのこ」 8月24日（水）～9月13日（火）
甘さと塩味が絶妙な桃と大葉の素麺や、きのこシロップで食べる寒天ゼリーも

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。

今年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、8月の前半に「桃」、後半に「きのこ」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



<白桃と大葉のお素麺>

<ぶるぶるきのこシロップで食べるこんにやく寒天ゼリー>

■ 新テーマ「桃」・「きのこ」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。

8月は、二十四節気（※）では「立秋」、「処暑」の時期です。立秋では暦上では暑さの頂点になります。翌日からの暑さを「残暑」といい、時候の挨拶で用いられる“残暑見舞い”はこの時期を指します。「処暑」では、暑さも和らぎ、秋の訪れを感じる時期になります。

今回の自遊庵は、夏が一番の旬と言われる「桃」や秋の走りの「きのこ」を使って、残暑疲れを吹き飛ばし、秋を五感で体感することができる多彩なメニューをご用意します。

8月前半は、旬の桃を白味噌やバルサミコ酢と合わせるなど、さまざまな調理法で新たなおいしさを追求したメニュー、8月後半は、10種類のきのこを使って、それぞれの旨みや食感を最大限に生かしたメニューを取り揃えています。

※ 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 8月3日(水)～8月22日(月) テーマ「桃」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

白桃と大葉のお素麺 一人前 1,998 円 (フルセット)

※スープのみのセットもご用意しています (一人前 1,620 円)

白桃に大葉の風味を添えて、和風にアレンジした爽やかな素麺がメイン。セットには、黄桃の千切りに茗荷を加え、柑橘風味のドレッシングで食べる新感覚サラダや、焼き桃とバルサミコ酢のソースが絶妙な組み合わせのポークソテー、桃に白味噌と昆布だしを合わせた冷製スープをお召し上がりいただけます。

手まり寿司～桃塩添え～ 一人前 1,890 円 (フルセット)

※スープのみのセットもご用意しています (一人前 1,620 円)

生ハムに桃を合わせたお寿司は、桃の甘みと生ハムの塩気がマッチした絶妙なおいしさ。鯛や甘海老、帆立など、涼やかに盛り合わせました。桃パウダーを混ぜた桃塩でお召し上がりください。

白桃と大葉のお素麺・手まり寿司～桃塩添え～ 共通セット

香の物：焼き桃のポークソテー添え / サラダ：黄桃と茗荷の柑橘サラダ /

スープ：桃の冷製スープ / 甘味：白桃と白餡のパウンドケーキ

甘味メニュー

白桃と白餡のパウンドケーキ 一人前 594 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

生地には白餡を使い、シナモンの風味を効かせたパウンドケーキです。さっぱりとした豆乳ホイップを添えました。

桃と豆腐のタルト 一人前 756 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

桃をふんだんに盛り付けたタルト。クリームチーズと豆腐を合わせた生地は、あっさりとしていながらコクのある、夏にぴったりの味わいです。



<手まり寿司～桃塩添え～>



<桃と豆腐のタルト>

<物販コーナー>

<スシアベニューK's> 桃の香平政 ROLL

<イルフェジュール> パーシェメルバー

<Wakiya 一笑美茶楼> 若桃のミルフィーユ酢豚

<KITAYA 六人衆> 桃の水まんじゅう

<桃花亭> 小牧篠岡プチ完熟白桃ゼリー

<自由が丘 あえん> 若桃・トマト・冬瓜のコンポート

<薄氷本舗五郎丸屋> 木・林 (きりん)

1 本 648 円 ※8月3日(水)～8月9日(火)

1 個 540 円 ※8月3日(水)～8月9日(火)

1 食 972 円 ※8月10日(水)～8月16日(火)

1 個 216 円 ※8月10日(水)～8月16日(火)

8 個入 1,080 円 ※8月17日(水)～8月22日(月)

1 パック 594 円 ※8月17日(水)～8月22日(月)

1 箱15本入648円 ※8月17日(水)～8月22日(月)

■ 自遊庵 8月24日(水)～9月13日(火) テーマ「きのこ」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

香りきのこの紙包み焼き御膳 一人前 2,268 円 (フルセット)

※ご飯・吸い物のみのセットもご用意しています (一人前 1,944 円)

メインは、「鳥取茸王」とエリンギ「濃丸」、やなぎまつたけといった香り豊かなきのこを紙包み焼きにし、なめ茸のあんを絡めた贅沢なきのこづくしの料理をご用意。セットには、生のホワイトマッシュルームにカマンベールチーズを合わせたサラダ、話題の「えのき氷」を使用したお味噌汁、焼いた舞茸としめじ、ホワイトしめじの3種類を柚子胡椒でマリネした箸休めをお楽しみいただけます。最後は、白きくらげに金木犀の香りがする桂花醬ジュレで合わせたデザートで旬の味を堪能ください。

手まり寿司～3種きのこの香味あん添え～ 一人前 1,836 円 (フルセット)

※吸い物のみのセットもご用意しています (一人前 1,512 円)

エリンギ、牛しゃぶ肉、サーモン、鯛、帆立の手まり寿司、しいたけの佃煮ときゅうりの細巻きに、えのき、エリンギ、きくらげの3種のきのこを使った香味あんを添えました。

香りきのこの紙包み焼き御膳・手まり寿司～3種きのこの香味あん添え～ 共通セット

香の物：3種焼ききのこの柚子胡椒マリネ / サラダ：ホワイトマッシュルームとカマンベールチーズのサラダ /
吸い物：えのき氷のお味噌汁 / 甘味：白きくらげの金木犀ジュレかけ

甘味メニュー

ぷるぷるきのこシロップで食べるこんにやく寒天ゼリー 一人前 594 円

なめこをシロップにし、こんにやく寒天ゼリーと合わせました。ぷるぷるとした食感とつるりとした喉ごしをお楽しみください。

きのこクラフ Tea 一人前 702 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

生地にアールグレイ Tea を加えて香り豊かに。ローストホワイトマッシュルームを使ったクラフティです。



<香りきのこの紙包み焼き御膳>



<手まり寿司～3種きのこの香味あん添え～>

<物販コーナー>

<モリノオーログラノ> どんこのピザ 1枚 1,540 円 ※8月24日(水)～8月29日(月)

<TERAKOYA> トリュフのカヌレ 5個入 1,296 円 ※8月31日(水)～9月6日(火)

<懐石料理 青山> 松茸ごはん弁当 1折 1,296 円 ※9月7日(水)～9月13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 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 PR 事務局（プラチナム内）担当：梁（りょう）・横山
TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075
Mail：y-ryo@vectorinc.co.jp