

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
ピリッと食欲を刺激する「唐辛子」 7月6日（水）～7月19日（火）
ビタミンたっぷりの「枝豆」 7月20日（水）～8月2日（火）
黒七味を使ったパウンドケーキや、だだちゃ豆が入った味噌で味わう手まり寿司も

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できるゾーン「自遊庵」（じゆうあん）は、7月の前半に「唐辛子」、後半に「枝豆」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



<豚肉巻き万願寺唐辛子焼き～かんずりあんかけ～>



<手まり寿司～だだちゃ豆入り味噌添え～>

■ 新テーマ「唐辛子」・「枝豆」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。

7月は、二十四節気（※）では「小暑」、「大暑」の時期です。小暑では梅雨が明け、夏の暑さがジリジリと感じられる季節になります。大暑は、一年中で最も暑い時期と言われています。小暑と大暑を合わせて「暑中」と呼び、暑中見舞いはこの時期に送ります。

今回の自遊庵は、この時期の旬の「唐辛子」や「枝豆」を使って、夏バテで食欲が無くなりやすくなる時期に食べやすく、さっぱりと暑気払いもできる、多彩なメニューをご用意します。

7月前半は、辛さに注目が集まりがちな唐辛子の「旨み」に焦点を当て、七味唐辛子や万願寺唐辛子等を活用した旨みと辛みが調和するメニューです。7月後半は、瑞々しく爽やかな味わいが魅力の枝豆を存分に生かすメニューを取りそろえております。

※ 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 7月6日(水)～7月19日(火) テーマ「唐辛子」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

豚肉巻き万願寺唐辛子焼き～かんずりあんかけ～ 一人前 1,890 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 1,566 円)

万願寺唐辛子を丸ごと使った豚肉巻きを揚げ焼きし、夏野菜の揚げ浸しを添えて。深みのある辛さの「かんずり」を用いたあんが味の決め手です。黒七味とラー油の2色ふりかけの俵ご飯付き。

手まり寿司～生ゆず塩七味添え～ 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)

万願寺唐辛子の焼き浸しがのった野菜寿司も愉しめる一皿。ゆずの皮を刻んで七味唐辛子を加えた自家製生ゆず塩七味でお召し上がりください。

豚肉巻き万願寺唐辛子焼き～かんずりあんかけ～・手まり寿司～生ゆず塩七味添え～ 共通セット

香の物：南蛮味噌漬けの和え物 / サラダ：和風ピクルスサラダ /

吸い物：白味噌の味噌汁 / 甘味：黒七味のパウンドケーキ

甘味メニュー

黒七味のパウンドケーキとゆず七味クッキー 一人前 594 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

黒糖入りの生地に黒七味を加えた、甘みと辛みが絶妙なパウンドケーキと、シナモンを効かせた、くせになる味わいのゆず七味クッキーのセットです。

チョコムースとうがらしのかくれんぼ 一人前 702 円

チョコレートの甘味と唐辛子の辛味が絶妙な組み合わせの新感覚スイーツです。新しい食材の出会いをお楽しみいただけます。



<手まり寿司～生ゆず塩七味添え～>



<黒七味のパウンドケーキとゆず七味クッキー>

<物販コーナー>

<海老菓子本舗 志ま秀> えびふわっちょ 唐辛子風味

1 袋 324 円

<中国菜 老四川 飄香 (ピャオシャン)> 大分冠地鶏の四川スパイス唐揚げ

100g あたり 540 円

<+medi> 万願寺唐辛子の黒ごまおひたし

1 パック 756 円

■ 自遊庵 7月20日(水)～8月2日(火) テーマ「枝豆」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

すずきのムニエル～枝豆ソース添え～ 一人前 1,998 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 1,782 円)

すずきのムニエルに9種の夏野菜を合わせた一皿。和風だしの効いた枝豆のソースにオリーブオイルや胡椒を加えた、別添のディップソースを付けてお召し上がりください。だだちゃ豆の刻みと金山寺味噌を合わせた香の物と枝豆ご飯付き。

手まり寿司～だだちゃ豆入り味噌添え～ 一人前 1,782 円 (フルセット)

※吸い物、香の物のみのセットもご用意しています (一人前 1,458 円)

だだちゃ豆を加えた金山寺味噌で食べる手まり寿司。味噌は魚介や豚しゃぶ肉とも相性抜群。ご飯も枝豆入りで、豆の食感と風味が愉しめます。茹で枝豆付き。

すずきのムニエル～枝豆ソース添え～・手まり寿司～だだちゃ豆入り味噌添え～ 共通セット

サラダ：枝豆腐 / 吸い物：赤味噌の味噌汁 / 甘味：5種のお豆のケーキ

甘味メニュー

冷やしずんだぜんざい 白玉入り 一人前 702 円

冷製のぜんざいは、枝豆と豆乳、絹ごし豆腐で仕立てたヘルシーな一品。ずんだ白玉をぜんざいにくぐらせて食べれば、新しいおいしさに出会えます。

5種のお豆のケーキ～豆乳ホイップ添え～ 一人前 540 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

青えんどう豆、白いんげん豆、ひよこ豆、金時豆、枝豆の5種類が入ったお豆のケーキです。アクセントにしそを加え、やさしい味わいの豆乳ホイップを添えました。



<すずきのムニエル～枝豆ソース添え～>



<冷やしずんだぜんざい 白玉入り>

<物販コーナー>

<老舗 長榮堂> 白山だだちゃ豆 生ふわずんだもち

1個 335円

<銀座十石> 初夏の道中弁当

1折 1,296円

<SHARI THE TOKYO SUSHI BAR> 枝豆とSHARI 特製だれの鰻蒲焼ロール寿司

5個入 1,296円

※上記の商品は、全て7月20日(水)～7月26日(火)までの商品となります。

～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