

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
旬の最盛期「栗」 10月5日（水）～10月11日（火）
鮮度抜群の「烏賊（いか）」 10月19日（水）～11月1日（火）
珍しい栗の塩で食べるお寿司や、いかすみシュークリーム等の斬新なスイーツも！

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、10月前半に「栗」、10月後半に「烏賊（いか）」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人

※10月12（水）～18日（火）は、和菓子のイベント「本和菓衆」を開催します。



<手まり寿司～栗塩添え～>



<いかすみシュークリーム 季節のフルーツ添え>

■ 新テーマ「栗」と「烏賊（いか）」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。

10月は、二十四節気（※）では「寒露（かんろ）」、「霜降（そうこう）」の時期です。寒露とは、晩夏から初秋にかけて野草に宿る冷たい露を指します。秋の長雨も終わり、本格的な秋を迎え、五穀の収穫もたけなわになります。霜降は、秋が一段と深まり、朝霜が見られる頃です。朝晩の冷え込みが厳しくなり、冬支度を始める時期になります。

今回の自遊庵は、五穀の一種であり、秋の代表的な味覚である「栗」と、新子（いかの子ども）が時期であり、鮮度を保ってめた「いか」を使って、“食欲の秋”を五感で体感できる多彩なメニューをご用意します。

10月前半は、「栗」。和・洋・中や食事・菓子を問わず幅広く利用されてきた栗は、日本では縄文時代から食されていることが明らかになっています。今回は、時期の新栗を使用し、滋味深い味わいを、煮る、蒸す、揚げるなどの多様な調理法で引き出しました。栗の「温故知新」をお楽しみいただけます。

10月後半は、「いか」。いかの内臓やいかすみなど、食べられる部位をすべて使い、いかをまるごと愉しめるメニューを提供します。料理はもちろん、甘味にもいかを使って、新しいおいしさを追求しています。

※ 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 10月5日(水)～10月11日(火) テーマ「栗」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

鶏肉とごごろろ根菜の黒酢あんかけ 一人前 1,944 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 1,620 円)

メインは鶏もも肉、れんこん、ごぼう、舞茸を使ったシンプルな煮物に、秋の訪れを感じさせるさつまいもとゆで栗を合わせました。食材の旨みが染み出た煮物の汁に黒酢をきかせたあんかけで、より深い味わいに仕上がっています。

ご飯は、秋の定番「栗ご飯」。うるち米の中にもち米も混ぜ込み、もちもちとした食感です。噛めば噛むほど出てくる、栗とお米の本来の美味しさを味わっていただけるよう、粗塩のみで調味しました。

箸休めには、甘くなりがちな栗のお食事に不可欠な塩味のきいたものをご用意。カラッと揚げたゆで栗をすり鉢ですり、塩をまぶした栗塩と、自家製の塩昆布で、お食事をより豊かにお楽しみいただけます。

手まり寿司～栗塩添え～ 一人前 1,890 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 1,566 円)

見た目がかわいい手まり寿司を、醤油の代わりに、カラッと揚げたゆで栗をすり鉢ですり、岩塩と合わせた「栗塩」を付けてお召しあがりいただけます。箸休めには、「蒸し栗」をご用意。栗本来のほっこりした美味しさを味わっていただけます。

鶏肉とごごろろ根菜の黒酢あんかけ・手まり寿司～栗塩添え～ 共通セット

サラダ：「柿と蓮根の柑橘マリネ」

柿、江戸菜、れんこんを柑橘味のドレッシングでマリネし、スライスした栗をこんがり揚げた栗チップスをトッピングしました。

汁もの：「きのこのお吸い物 菊花仕立て」

しめじ、なめこを使ったお吸い物。すいとんを加えてもちもちとした食感が楽しめます。

菊花をあしらって華やかさを演出しました。

甘味：「渋皮栗の甘露煮 3種のお芋のサラダ添え」

3種類のお芋（黄色系じゃがいも、黄色系さつまいも、安納芋）をドレッシングで和えたデザートサラダと、渋皮栗の甘露煮の盛り合わせです。

甘味メニュー

焼き栗きんとんタルト 一人前 918 円

栗きんとんを洋風のイメージにしたタルトです。栗と相性の良いさつまいもと黒ごまをベースに敷き詰め、栗のペーストと渋皮栗の甘露煮をふんだんに盛り付けた贅沢なタルトです。

渋皮栗と黒豆の黒ごまパウンドケーキ 一人前 594 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

渋皮栗の甘露煮、黒豆をごろっと入れて栗羊羹のような見た目に仕上げたパウンドケーキです。練りごまに和三盆のやさしい甘さを合わせた生地、マロンペーストを使ったチーズクリームを添えました。

物販コーナー

<信州里の菓工房> 結び栗

3個入り 810 円

伊那栗のモンブラン

1個 497 円

<重慶飯店> 信州伊那栗と海老の中華風ピリ辛カナッペ

4個入り 1,080 円

<鎌倉御代川> 秋の栗御膳

1折 1,620 円

■ 自遊庵 10月19日(水)～11月1日(火) テーマ「烏賊(いか)」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

2種烏賊(いか)のしんじょ 和風あんかけ 一人前 1,890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 1,566円)

メインの烏賊(いか)のしんじょは、紋甲いかのすり身と、はんぺん、山芋、卵白をすり合わせたふんわりと軽い生地に、するめいかのげそを加え、蒸しあげました。昆布だし、薄口醤油をベースに白菜、しいたけなどのお野菜の旨みがきいた和風あんやさしい味に仕上げました。ご飯は、いかすみ、あおさ海苔の黒の食材をベースに、白だし、濃口醤油、砂糖で味付けした「いかすみ海苔」を、白飯に添えてお召し上がりいただきます。

手まり寿司～いかあられとがごめ昆布だれ～ 一人前 1,890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 1,566円)

いかあられは佃煮の一種で、柔らかく熨した干しいかを水飴などで炊き上げたものを指します。いかや海老、帆立などを握った手まり寿司に、いかと昆布の旨み豊かな佃煮を添えてお出しします。

2種烏賊のしんじょ 和風あんかけ・手まり寿司～いかあられとがごめ昆布だれ～ 共通セット

香の物：「ほくほくおじゃがの塩辛バターのせ」

蒸しあがったじゃがいもに、いかの塩辛と無塩バターを添えました。北海道ではおつまみとして親しまれています。

じゃがいもは皮付きで風味が良く、ほくほくとした食感をお楽しみいただけます。

サラダ：「松前漬けのねばねばサラダ」

おつまみやご飯のお供として食べる松前漬けをサラダ仕立てにしました。

ドレッシングは使用せず、寿司酢でさっぱりとお召し上がりいただきます。

汁もの：「いかわたのお味噌汁」

いかわたのルイベ漬けに、かつおだし、料理酒、濃口醤油、等で調味し、赤味噌を溶いて仕上げました。

いかわたの独特の風味や苦味と共に、玉ねぎ、生姜のアクセントをお楽しみいただけます。

甘味：「いかすみプリン」

牛乳、卵、砂糖で作ったプリン液に、いかすみとゼラチンを加えて固めました。

ホイップを添え、デザートとしての甘さをお楽しみいただけるよう作った一品です。

甘味メニュー

いかすみシュークリーム 季節のフルーツ添え 一人前 842円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

いかすみを練りこんだシュー生地、優しい甘味の豆乳クリーム、すりごまの風味が香ばしい黒ごまホイップを合わせました。いちご、ブルーベリーに加えてぶどう、いちじく等秋の果物も添え、季節を感じられる一皿に仕上げました。

物販コーナー

<横浜/中村孝明> いかめし 1個 756円 ※10月19日(水)～25日(火)

<恵比寿/賛否両論> 笠原流 いか御飯宝箱 1折 1,458円 ※10月19日(水)～25日(火)

<アンジェラ神楽坂> イタリアンデリ イカづくし 6種盛り合わせ 1パック 1,944円

※10月19日(水)～11月1日(火)

<奈良県/プロトンダイニング> 剣先イカの刺身 1パック 945円 ※10月19日(水)～11月1日(火)

<九段下/寿司政> イカの印籠詰め、煮いか 1個 432円 ※10月26日(水)～11月1日(火)

<銀座楼蘭> 紋甲イカと彩り野菜のXO醤炒め 1パック 1,080円 ※10月26日(水)～11月1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 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