

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  
**メインからスイーツまでオールローストビーフ！**  
**カットの仕方や温冷で違いを知る贅沢御膳やお寿司などご用意**  
**「ローストビーフ」**  
**12月14日（水）～12月27日（火）**

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、12月中旬から月末まで「ローストビーフ」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



<師走のローストビーフ御馳走膳>



<ローストビーフと季節のフルーツパイ～生姜バルサミソース～>

## ■ 新テーマ「ローストビーフ」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。

12月は、二十四節気（※）では「大雪（たいせつ）」、「冬至（とうじ）」の時期です。「大雪」とは、平地でも雪が降り始め、本格的な冬の訪れが感じられる季節です。「冬至」は、夜が最も長く、昼が短い日を指します。日照時間が短いので、夜の冷え込みはとてもしんどい季節になります。また、12月は皆さまにお馴染みの「師走」とも呼ばれる時期で、新しい年を迎える準備に入り、世間全体が慌ただしくなる時期です。そんな時期だからこそ、美味しいものを食べて、ゆっくりと贅沢してみるのはいかがでしょうか。

今回の自遊庵は、イギリスでは週末に家族で食べるメニューとして定番で、日本ではクリスマスや年末年始のイベントでお馴染みの「ローストビーフ」をテーマにしました。ローストビーフの一塊を食材として捉え、そこから創作された自遊庵ならではの和風料理がメニューに並んでいます。カットの仕方や温度で違いを食べ比べたり、スイーツとしてアレンジしたメニューなど、バラエティー豊富に取り揃えました。洋食には無かった“和のローストビーフ”の新しい魅力をお楽しみください。

※ 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 12月14日(水)～12月27日(火) テーマ「ローストビーフ」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

#### 師走のローストビーフ御馳走膳 一人前 2,700 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 2,484 円)

メインからスイーツまで、ローストビーフ尽くしの贅沢御膳です。

メインは、違いを愉しむローストビーフ。厚めにスライスしたローストビーフは温かく、ポテトグラタンを添えました。角切りにしたローストビーフは冷たく、マッシュポテト・アボカドマッシュを添えました。てりやきソースをベースに、バルサミコ酢の酸味を加えたオリジナルソースが相性抜群です。

ご飯はひつまぶしをイメージしたローストビーフ丼。ローストビーフを細切りにし、ひつまぶし風に盛り付けました。お好みでだしや胡麻・のり・三つ葉などの薬味をかければ、味の変化もお愉しみいただけます。

#### 2 種ローストビーフの手まり寿司～香味ボン酢添え～ 一人前 2,484 円

※汁もののみセットもご用意しています (一人前 2,268 円)

手まり寿司は、魚介だけでなく春菊×ローストビーフの手まり寿司と、ローストビーフのユッケ手まり寿司を用意。一皿で違ったローストビーフ寿司の味わいを満喫できます。お醤油の代わりに、きゅうり、みょうが、生姜などの香味野菜のペーストを加えたぼん酢を添えました。

#### 師走のローストビーフ御馳走膳・2 種ローストビーフの手まり寿司～香味ボン酢添え～ 共通セット

サラダ：「ローストビーフのからし味噌和え」

細切りにしたローストビーフをからし味噌で和え、細切りのきゅうり、大根、みょうがを合わせたサラダです。

汁もの：「出汁を注いで食べるローストビーフ沢煮碗」

極薄にカットしたローストビーフに、長ねぎ、九条ねぎ、にんじん、しいたけを添えて、沢煮碗をイメージしたお吸い物です。

熱々のだしをかけてお召し上がりいただきます。

デザート：「焼林檎入りスイート POTATO」

ローストビーフと相性の良いじゃがいもを使ったデザート風ポテトです。

アップルプレザーブとマッシュポテトを使って、ローストビーフの端をチップス状にしたものをアクセントにトッピングしました。

#### 甘味メニュー

#### ローストビーフと季節のフルーツパイ ～生姜バルサミコソース～ 一人前 810 円

サクサクのパイにローストビーフとカスタード、季節のフルーツを挟みました。

ローストビーフと相性の良いバルサミコソースに生姜のアクセントを加えた特製ソースを合わせます。

#### 物販コーナー

#### <横浜/状元楼> 黒毛和牛ローストビーフ豆腐サラダ添え 1 パックあたり 1,620 円

※12月14日(水)～12月25日(日)

#### <六本木/炭火焼肉 An> オリジナルローストビーフとハーブの贅沢サラダ 1 パック 1,296 円

※12月14日(水)～12月25日(日)

#### <奈良/あざさ> 特製手まり寿司弁当 (天平) 1 折 1,480 円 ※12月14日(水)～12月20日(火)

#### <スシアベニュー-K's> もとぶ牛 ROLL トリュフのせ 1 本 (3 切) 1,620 円

※12月21日(水)～12月25日(日)

## ～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](mailto:y-ryo@vectorinc.co.jp)