

報道関係各位

2018年9月5日 貝印株式会社

人気料理人が2～3週間おきにメニューを考案！ 貝印が運営するレストランKITCHEN STAGEで ENGINE 松下和昌シェフが「和の旬食材がやさしい中華」を提供 期間：2018年9月5日～9月18日

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」は、2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューを提供しています。2018年9月5日から9月18日までは「ENGINE(エンジン)」の松下和昌シェフの料理が堪能できます。



松下和昌オーナーシェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

誰かと一緒に食べたい 深日常中華

昨年、ご好評を頂いた『ENGINE(エンジン)』の松下シェフが今年は季節を初秋に移し、キッチンステージの為にコースを用意してくださいました。松下シェフの料理は、季節感ある和の食材使いのセンスの良さ、誠実な味わいが特長。「人と人との縁を大切に、ここから進化していく」という意味を込めて、人類の進化の過程である「猿人」が店名の由来とのこと。これからも進化し続け、磨きのかかる料理は、益々期待が膨らみます。そして今回のコースには、きのこや茄子、戻りカツオなどの秋の味覚がふんだんに使われ、和食材の厚揚げを加えた炸醬麺のレシピは必見です。秋の声が聞こえ始めるこの時期に中華料理のおもてなしはいかがですか。

<次回開催>

9/19	(水)	～10/2 (火)	モルソー	秋元さくら氏
10/3	(水)	～10/30 (火)	賛否両論	笠原将弘氏

KITCHEN STAGEとは

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKaiHouse(貝印株式会社)が運営。2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけるように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前

営業時間：10:30～20:00(LO.19:00)

【KITCHEN STAGE コースメニュー】 前菜 + メイン 2,970円 (税込)

【前菜】



柿、ドライ無花果、枝豆の胡麻和え
うにとコーンの冷製茶碗蒸し
蒸し鶏の和からしソース
焼き茄子添え

【メイン】 以下の3品よりお選びください



炸醤麺 スープ付



炙りカツオ丼
カシューナッツソース
スープ付



牛肉ときのこのココナッツミルク煮
花巻添え

【デザート】



とよみつひめのコンポート
豆乳ソース
432 円 (税込)

◆ピックアップアイテム◆

※掲載の商品は期間中キッチンステージでお買い求めいただけます。

**軽量で使いやすい中華鍋 プロの技へ近づける逸品！**

エレガントなデザインと機能性を兼ね備えたイタリアの調理器具ブランド・TVS 社の mitoシリーズ。耐久性の高い硬質なチタンコーティングとTVS 独自のノンスティック加工を施しました。中華鍋に求められる使いやすさを追求し、家庭用の火力でも本格中華へ近づける逸品です。

TVS mito 炒め鍋 28cm
6,480円（税込）

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>