

報道関係各位

2017年11月1日
貝印株式会社
No.2017110128

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
青山の人気店『希須林』が身体にやさしい中華を提供
期間：2017年11月1日～2017年11月14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。2017年11月1日から11月14日までは青山の人気中華料理店“希須林”の落合貞雄シェフの料理が堪能できます。



落合貞雄 シェフ



希須林 青山店

毎日食べても飽きのこない素直な味

重すぎずヘルシーでやさしい味、と評判の希須林。今回は伊勢丹新宿店お勧めの有機玄米黒酢（梅志田シェフの黒酢）を使った料理を二品ご考案いただきました。5年熟成の拘りの旨みを生かした美しい前菜“鮮魚と旬野菜のサラダ”は、そのまま生でドレッシングに。メインの“鶏肉と根菜の黒酢炒め”は熱を加えてソースに。どちらもご家庭での使い方のヒントになりそうです。

メインは他に酸辣湯麺や希須林飯も選べ、どれにも胡麻ダレの掛かった水餃子とザーサイの漬け物が付きます。身体にやさしい中華を楽しく召しあがっていただきたい、がコンセプトの希須林。食欲の秋に嬉しい満足感たっぷりのメニューで皆さまをお待ちしています。

<次回開催> 11/15(水)～12/5(火) レストランテ ホンダ 本多哲也氏

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Kai House(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」と思っていただけの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】 お一人様 2,808円 (税込)

【前菜】 ※単品の場合は864円 (税込)



鮮魚と旬野菜のサラダ

【メイン】 ※お好みの一品をお選びください。 ※単品の場合は1,944円 (税込)



鶏肉と根菜の黒酢炒め
水餃子+ご飯+スープ+
ザーサイ 付き



キノコたっぷり酸辣湯麺
水餃子+ザーサイ 付き



希須林飯 キッチンステージVer.
水餃子+スープ+ザーサイ 付き

【デザート】 ※単品の場合は432円 (税込)



茶蜜ゼリー

【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刃物、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/>