

報道関係各位

2018年7月4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
estación 野堀貴則シェフが「季節に寄り添うスパニッシュ」を提供
期間：2018年7月4日～7月17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7月4日から7月17日までは「estación」のシェフ野堀貴則氏の料理が堪能できます。



野堀貴則シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

スペイン料理をもっと身近に

「エスタシオン」の料理を初めて食した時の感想は、素晴らしい一言。スペイン郷土料理がベースにありながら、旬野菜やフルーツのあしらい方、色彩のバランス、組み合わせの絶妙感がプラスされ、ワクワクを感じずにはられません。

野堀シェフからの「スペイン料理を深く掘り下げ、豊富なロゼワインをもっと広めたい」という言葉も印象的でした。スペイン各地を食べ歩き、食材にも精通したからこそそのなせるメニューの数々から、夏にピッタリ、情熱を感じる料理をキッチンステージの為に吟味して下さいました。会期中には、シェフおすすめのロゼワインとのペアリングもお楽しみいただけます。奥深い味わいを夏のおもてなしに、出会いの一皿としてご家庭でも堪能してみませんか。

<次回開催>

7/18 (水) ～7/31 (火)	鈴なり	村田明彦氏
8/1 (水) ～8/21 (火)	オー・ギャマン・ド・トキオ	木下威征氏

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】 アミューズ + 前菜 + メイン 2,808 円 (税込)
【アミューズ】



スイカの冷製スープ

【前菜】 以下の2種類からお選びください。



鮎のパステル(鮎のテリーヌ)
メロンのガスパチョソース



鮎の炙り アホブランコ
(アーモンドの冷製スープ)

【メイン】 以下の2種類からお選びください。



豚肉のロモデルサ
ピスト ミガスとともに
(豚肉のスパイシーロースト
野菜のトマト煮
生ハムとパン粉のロースト)



牛肉とキノコのフリカンド
(牛肉とキノコの赤ワイン煮込み)
カカオ風味

【デザート】



フランボワーズのエスプーマ
コーヒーまたは紅茶つき

972 円 (税込)
1,296 円 (税込)



◆ピックアップアイテム◆

* スイカの冷製スープ、鰯の炙り アホブランコ、鮎のパステル メロンのガスパチョソースの3品を調理する際に使用されています。

さまざまな下ごしらえや仕上げが ブレンディア一台でスムーズに！

「つぶす」「きざむ」「混ぜる」「砕く」「泡立てる」を確実に短時間でおこなえるハンディクッキングプロセッサーです。スープもソースもおまかせ。

blendia ブレンディア

27,000円（税込）

※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。

【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/>