

伝統の味から匠の技まで！
「石川県 味と技めぐり」を7月17日から開催
～ 7階のイベントスペースとデパ地下に石川のグルメが登場～

小田急百貨店新宿店7階のイベントスペースでは、7月17日（水）～22日（月）の期間、「石川県 味と技めぐり」を開催します。見た目も華やかな笹寿司や上品な和菓子など石川県の伝統の味のほか、匠の技が光る工芸品を展開します。また、地下2階食料品売場のイベントスペースにおいても石川県のグルメが登場します。

■ 伝統の味や匠の技が光る工芸品が登場



①金沢市『芝寿し』金沢笹寿司プレミアム（1箱/4個入） 1,080円

素材にこだわった4種類の笹寿司は抜群のおいしさ。見た目の美しさと、具の大きさにプレミアム感が漂います。

②能美市『菓子工房 日本堂』皇室献上銘菓 栗小路（1袋/5個入） 1,782円

じっくりと蜜に漬け込んで程よい甘さと柔らかな歯ごたえに仕上げた国産渋皮栗を自慢の蒸し羊羹で包み上げ、丹精込めて仕上げた高級和菓子です。

③小松市『加賀菓子処 御朱印』能登梅しぼり5個入（1袋/5個入） 929円

能登梅を使った梅酒入りの和風ゼリーはブルブルンとした清涼感のある見た目と梅酒の風味に心が癒されます。夏場は冷凍もおすすめです。

④小松市『加賀かきもち丸山』加賀せんべい詰合（1種）各648円

生姜糖で仕上げた加賀名物の「しばふね小判」などの加賀せんべいは、どれも上品な味わいです。

⑤能美市『菓子工房 日本堂』くるみゆべし（1袋/8個入） 540円【各日限定20袋】

もちもち食感と香ばしい胡桃の食感が楽しめる甘辛いゆべしです。



⑥白山市『ジウグラス』加賀五彩パールペンダント（1点） 19,800円【限定3点】

金沢らしい和のイメージのあるモダンでおしゃれなガラスアクセサリーです。

⑦金沢市『ガウス』チタンネックレス「青海波」（1点） 44,000円【限定4点】

日本古来の吉祥文様「青海波」を金箔で施した和モダンなネックレスです。

⑧金沢市『染工房石田』藍染ワンピース（1点） 33,000円【限定3点】

ワンピースや羽織りものとして使える、藍染を個性的に楽しめる一着です。

■デパ地下でも石川グルメを展開

地下2階食料品売場のイベントスペースでも期間中石川県のグルメを紹介します。

期間：7月17日（水）～22日（月）

時間：10時～20時30分 ※7月21日（日）は20時まで

場所：地下2階食料品売場〈イベントスペース〉



⑨ **珠洲市『能登揚げ浜マルサカ』能登手押し棒鮓 吟選鯖（1本） 2,160円【限定30本】**

厳選された脂の乗った鯖がたまらなくおいしい。能登の手押し棒鮓です。

⑩ **鳳珠郡能登町『和平商店』いか鉄砲焼き（1袋/2尾） 1,296円**

自家製生姜味噌とプリっとしたいかの相性は抜群です。

⑪ **金沢市『金沢豆腐』味付き金沢ひろず（1個） 540円**

金沢らしい具材をたっぷり詰め込んだがんもどき。贈り物にもぴったりです。

⑫ **金沢市『芝寿し』三味笹寿し（1箱/6個入） 1,181円**

石川のソウルフードとして人気の笹寿し。笹の香りが食欲そそるおすすめの一品です。

<開催概要>

名称：「石川県 味と技めぐり」※お中元ギフトセンター併催

期間：7月17日（水）～22日（月）10時～20時 ※最終日は17時閉場

場所：小田急百貨店新宿店7階イベントスペース

所在地：東京都新宿区西新宿1-5-1（新宿西口ハルク）

アクセス：新宿駅西口すぐ

TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）

URL：<https://www.odakyu-dept.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務・人事部 広報 [松崎・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp