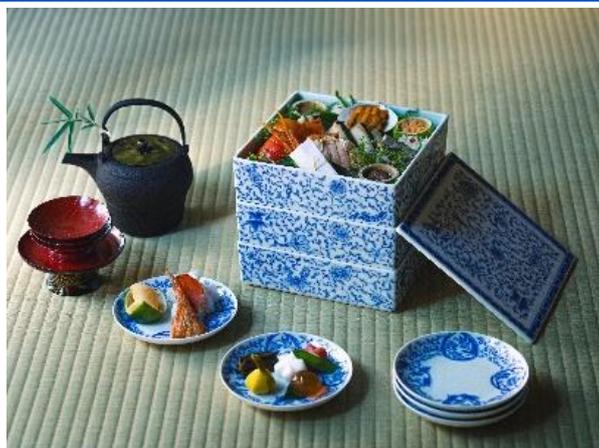


松屋銀座開店 100 周年を記念して実現

350 年以上の歴史をもつ有田の名門窯「辻精磁社」  
×日本料理の名店「青草窠」による  
松屋史上最高価格 100 万円の最高級おせちを販売

ご注文期間：9月6日(土)ー30日(火)



この度松屋銀座では、開店 100 周年を記念して、350 有余年を誇る有田焼の唯一の禁裏御用窯元「辻精磁社(つじせいじしゃ)」と広尾にて茶懐石を基軸に日本料理を提供する名店「青草窠(せいそく)」がコラボレーションした、**松屋史上最高級のおせちを販売**します。

### 企画の経緯

この企画は、松屋銀座が開店 100 周年を迎えるにあたり、その節目として、ご縁あって 5 年程前から松屋銀座でイベントを行っていた「辻精磁社」の、きたる十六代 辻 浩喜氏と、今までに誰も取り組んだ事のない究極のおせちをつくりたいという思いから始まりました。

### 両者の実現にあたって

この実現にあたって、呉須の青を高貴な禁裏の色として永く大切に守り続けてきた「辻精磁社」の器に盛りつけるおせち料理には、日本の伝統食文化を踏まえ、日本料理ならではのおもてなしの心を体現する「青草窠」が相応しいのではという考えに至りました。その構想をうけ、密かに「辻精磁社」の辻 浩喜氏が、「青草窠」を訪ねたところ、お料理や器、盛り付け、おもてなしなどすべてに感銘を受けたことで、大きくこの構想は前進しました。一方で、「青草窠」のオーナー 永坂早苗氏自身も辻氏が手がける作品の優美な意匠や青と白の奥行きのある発色に魅了され、**三者の想いが合致し、特別なコラボレーションが実現**することとなりました。

また、「辻精磁社」が手がける**有田焼の染付けの「青」と「青草窠」の店名の「青」が通じ合う**こともあり、尚更互いの結びつきを強く感じる中、実現にいたりしました。

### お重の意匠について

お重は、両者を象徴する**“青”と“四季の自然”**をテーマに作られ、**伝統的な吉祥模様である四君子の「梅・菊・蘭・竹」**をベースに、**4つの側面それぞれに四季が表現**されています。また、四君子だけでなく、時計草などの現代の花や食材でもある季節ごとの七草、「冬」の蘭には、未来の幸せへの願いを込めて唐花(架空の花)も描かれています。

### お料理について

お料理は「青草窠」ならではの味わいを感じていただけるよう工夫されています。**調味料は、日本古来の方法で作られたもの**を中心に、誠実に育てられた野菜や利尻島のウニ、間人のカニ、土佐湾の伊勢海老など全国の生産者から届く新鮮で上質な素材が使われています。また、「青草窠」のおせちの**真骨頂は“煮炊き料理”**で、数日かけて仕上げる青干しぜんまいや黒豆煮など、手間を惜しまず作られています。盛り付けにおいても、**一つひとつの料理のバランスを考え丁寧に盛り付けられた、まさに匠の技**と言えるでしょう。

このような経緯で実現したおせちは、当初外商顧客のみへの販売でしたが、それ以外のお客様にもこの両者が織りなす匠の思いを伝えられたらという思いから、今回特別に、1名様限定で一般の方への販売が決まりました。

ぜひ、両者の匠の技が織りなす唯一無二のおせちをご堪能ください。



(左)  
染付青草花文特製おせち料理三段重  
88万円(税込み)

(右)  
染付青草花文特製おせち料理三段重 染付  
草花文銘々皿5枚セット 100万円(税込み)  
※銘々皿のサイズは約11cm



松屋銀座開店100周年のテーマ  
「つなぐ・つながる・つなげる」を  
意識し、唐草模様ですべてを繋げ、  
蓋の縁取りには松屋を象徴する松  
の模様が施されています。



右側 「辻精磁社」辻 浩喜氏

江戸時代初期に創業し、1668年「宮中御用達窯元」となり、明治以降も宮内庁御用達として作品を納める有田の名窯元。現在は、父である十五代の常陸氏と共に350有余年の伝統を継承する。

左側 「青草窠」永坂 早苗氏

2008年に広尾・天現寺境内に開業。店名の由来は「青々とした草木に囲まれたやすらぎの空間」。北大路魯山人によって篆刻された扁額をカウンターに掲げ、茶懐石を基軸に、温故知新を旨として料理を提供している。

### 【商品について】

注文期間：9月6日(土)～9月30日(火)

価格：染付青草花文特製おせち料理三段重 88万円(税込み)

染付青草花文特製おせち料理三段重 染付青草文銘々皿5枚セット  
100万円(税込み)

お重の大きさ：17.0cm×17.0cm×4.5cm(約2～4人前)

販売台数：限定1台(一般の方の販売台数※他、外商のお客様には4台販売)

販売方法：抽選 ※商品をご自宅にお届け ※お届けは都内限定

商品のご注文および問い合わせ：03-3567-1211(大代表)

