

もっと元気に、明日をおいしく  
**「第4回 チアアップ！ニッポンの“食”展」がスタート**

株式会社 三越伊勢丹(本社:東京都新宿区)では、2013年5月29日(水)から6月3日日(月)<最終日6時終了>まで「第4回チアアップ！ニッポンの“食”展」を、伊勢丹新宿店本館6階＝催物場で開催します。

日本各地から、人知れず頑張っている食材を紹介し、4回目を迎える今回は、昔ながらの味を伝える「次世代食」、素材にこだわった「素材食」、その土地ならではの味「ご当地食」を全国から集め、ニッポンの“食”を応援します。

また、会場内のイトイン「クーカル in ISETAN」では、今回も「ニッポンを食で元気に！」するプロジェクト集団クーカルが登場。13人の人気シェフが、日替わりでコラボレーションし、日本各地の食材でオリジナルメニューを創作いたします。

**【商品の一例】**



伝統と発想が生んだ、  
「次世代食」  
**<大阪府/すし萬>**  
**今昔小箱**

かたや、昔ながらの大阪鮓。かたや現代風にアレンジした創作鮓。同じネタでも、その味わいはずいぶん異なります。伝統か新発想か。そのおいしさを次世代に引き継いでいくアプローチを、集めてみました

<各日20点限り> 2310円

風土が生んだ、  
「ご当地食」  
**<栃木県/日光天然の氷 四代目徳次郎>**  
**とちおとめいちご**

栃木県・日光の天然氷。厳しい冬の寒さを、人々はこんなふうにして、夏の楽しみに変えています。風土から生まれるおいしさ。そんなご当地食を全国から選りすぐりました。

(一杯) 840円





自然が生んだ、  
「素材食」  
＜福島県／向山製作所＞  
生キャラメルクリーム

キャラメルは、素材がいのちです。良質な生クリームから生まれた、このコクとまろやかさ。そんな素材の力を引き出したおいしさの数々、ぜひ、味わってみてください。

(クラシック・えごま・抹茶／各 100g)  
各 893 円

※写真はすべて盛り付け例になります。

### 【クークール in ISETAN について】

各日 2 人以上のシェフのコラボレーションで、この期間、伊勢丹だけのオリジナルコースをご提供します。

A コースでは、二皿のメインディッシュを、異なるシェフが競作。“日本を元気にする”味の競演をお楽しみください。

●A コース(1 人前/各日 30 色限り)3150 円 前菜+メイン1またはパスタ+メイン 2+デザート+コーヒー

●B コース(1 人前)1890 円 前菜+メインまたはパスタ+デザート+コーヒー

イーティン営業時間:各日 11 時～8 時<最終日 6 時終了><ラストオーダー:各日終了 1 時間前>

5/29(水)	軽井沢の伊×仏 シェフが初競演	＜長野県 軽井沢/フォリオリーナ・ デッラ・ポルタフォルトゥーナ＞ 小林 幸司 シェフ		＜長野県 軽井沢/エブリコ＞ 内堀 篤 シェフ	
5/30(木)	映画も公開 「奇跡のリンゴ」登場	＜青森県/レストラン山崎＞ 山崎 隆 シェフ		＜東京都 六本木/六本木ヒルズ クラブ＞ 山口 拓哉 シェフ	
5/31(金)	仏×伊 自然体 シェフ夢のコラボ	＜長野県 軽井沢/エルミタージュ ドウ タムラ＞ 田村 良雄 シェフ		＜京都府・東京 丸の内/イル・ ギオットーネ＞ 笹島 保弘 シェフ	
6/1(土)	丸ごと和歌山で イタリアン	＜和歌山県/ロイヤルパインズホテル＞ 齊藤 実 シェフ		＜和歌山県/ヴィラアイダ＞ 小林 寛司 シェフ	
6/2(日)	銀座チームで 東京食材の魅力発掘	＜東京都 銀座/ シェ・イノ＞ 古賀 純二 シェフ	＜東京都 銀座/ 銀座レカン＞ 高良 康之 シェフ	＜東京都 銀座/ レストラン カイラダ＞ 皆良田 光輝 シェフ	
6/3(月)	塩釜と宇都宮の 名シェフ東北応援	＜宮城県/レストランシェヌー＞ 赤間 義久 シェフ		＜栃木県/オトワレストラン＞ 音羽 和紀 シェフ	