

伊勢丹新宿店にて、“栗”を満喫できる催しを開催。

「秋の味覚“栗”におぼれる七日間」

■会場：伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション

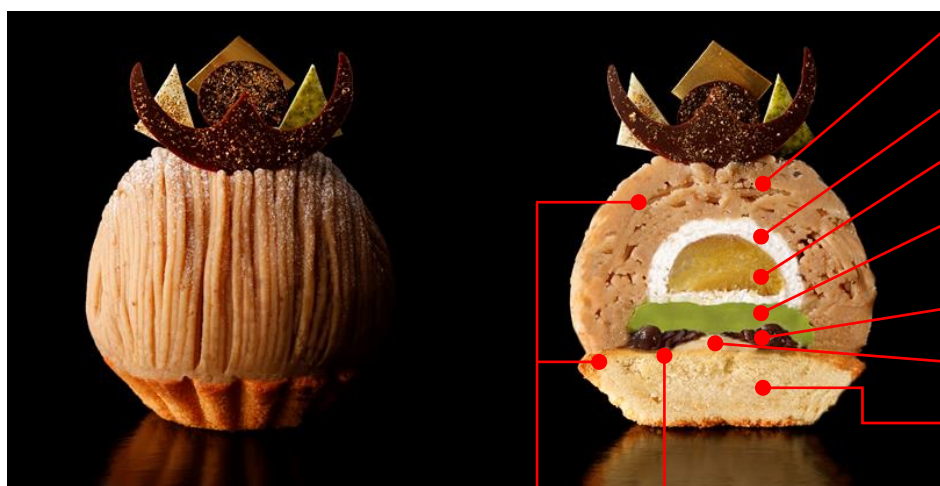
■会期：10月14日（水）～10月20日（火）

伊勢丹新宿店では10月14日（水）から、秋の味覚の代表格“栗”をテーマにしたスイーツの催しを開催します。定番の「モンブラン」や「栗きんとん」をはじめ、パイやデニッシュ、どら焼きといった様々な和洋菓子、素材の味を楽しめる産地にこだわった「焼栗」など計10ブランドをご紹介します。“栗”にどっぷり浸れる7日間です。今回は、ライブ感を楽しんでいただける実演販売が多数登場。和菓子では、栗が丸ごと入った「どら焼き」「大福」、栗をダイレクトに楽しめる「栗きんとん」。洋菓子では、香ばしさの漂う「マロンパイ」「マロンタルト」や、絞りたてをいただける「モンブラン」が登場します。

見ても中身も圧倒的な存在感

<ホテルニューオータニ パティスリー-SATSUKI>

ホテルスイーツで圧倒的人気を誇る、ホテルニューオータニのペストリーブティック。素材へのこだわり、組み合わせの妙が詰まったスイーツです。



「利平」「銀寄」「人丸」など旬の国産和栗のマロンペースト

アーモンドミルククリーム

熊本県産和栗の甘露煮

「くず餅乳酸菌®」入り抹茶豆乳葛

黒蜜あんこ

豆乳ホワイトガナッシュ

「くず餅乳酸菌®」入りタルト生地

和三盆糖のキャラメルソース

青ヶ島産「ひんぎゃの塩」

スーパーモンブラン（1個）3,564円

「船橋屋」の「くず餅乳酸菌®」と京都宇治の老舗茶舗の宇治抹茶が入った「抹茶豆乳葛」と和三盆糖の「キャラメルソース」が新たに加わり、さらに美味しく進化しました。モンブランの中央には、熊本県産和栗の「甘露煮」をほど良い甘さのアーモンドミルクで優しく包み込み、アクセントとなる和素材として「黒蜜あんこ」や「豆乳ホワイトガナッシュ」を入れています。モンブランペーストはその時期に食べ頃をむかえる和栗を使用しています。

毎年人気の味を先行販売

<グランマーブル>

伊勢丹新宿店先行販売



京都のデニッシュ専門店。マーブル模様が美しいマーブルデニッシュ。素材を厳選し、職人が丹精を込め、手間と時間を惜しまずひとつひとつ丁寧に編み上げています。

和栗のモンブランデニッシュ（1本）1,944円

毎年人気の期間限定商品。和栗をデニッシュ生地にたっぷり織り込みました。今年は11月から一般販売となりますが、伊勢丹新宿店での先行販売となります。



<モンブランコ>

お客様の目の前で絞ったモンブランクリームを届けたいとの思いで誕生した「モンブランコ」。たっぷりのモンブランクリームを絞り出し、こぼれるほどのお皿いっぱいのおモンブランクリームに思わず笑みがこぼれます。

【実演販売】 モンブラン 栗 (1個) 681円

モンブランクリームは熊本県産和栗と「大阪本家 駿河屋」のあんこを調合。また、控えめの甘さに仕上げたクリームの中には、細かくカットした愛媛県産の渋皮栗を使用し、食感にアクセントを加えています。



<マルコ102>

伊勢丹新宿店先行販売

世界パスタコンクール優勝をはじめ、数々の国際コンクールで優勝したシェフ、マルコ・モリナーリ氏のイタリアンレストラン。サクサクのアップルパイが人気商品ですが、今回は初めてのマロンパイが登場。

【実演販売・数量限定】 マロンパイ (1個) 451円

イタリア・ナポリ地方の名物、スフォリアテッラという貝殻の形をしたサクサク生地に、厳選した二種類のマロンクリームを混ぜ合わせたパイ。



<四万十ドラマ>

四万十川流域の資源を活かし、地域に負担を掛けないものづくりが特徴で、「しまんと地栗」の豊かな自然が育む栗は高品質で、大粒で甘みが強いのが特徴。

【実演販売】 しまんと焼きモンブランタルト (1個) 648円

サクサクのタルトの上にしまんと地栗の新栗を使ったモンブランクリームを絞り、少し焦げ目がつくまで焼き上げた半生菓子。



<清月堂本店>

伊勢丹新宿店限定

1907年(明治40年)、現在の銀座7丁目(旧京橋区木挽町)で創業。以来原材料を吟味し心こもった確かな技術でお客様におもてなしの心で和菓子を提供することを心掛ける老舗和菓子店。

【実演販売】 栗大福 (1個) 432円

餅生地には新潟県のがねもちと羽二重粉を合わせ、力強い食感と羽二重粉のきめの細かいなめらかな食感を味わえるよう工夫し、茨城県産の栗を包み込みました。



<七里香>

伊勢丹新宿店限定

2017年に伝統と革新を胸に時代に合った美味しく健康的な和菓子をたくさんの方に味わっていただきたいという思いで創業された和菓子ブランド。

【実演販売・数量限定】 栗きんとん (1個) 486円

熊本県産の栗を手作業で皮むきから行い、ペーストに。それに砂糖を加え、栗本来の自然の旨みを引き出し、職人が一つ一つ丁寧に絞ります。



<青柳正家>

昭和24年の第1回全国銘菓奉獻結成式典において、一條実孝公に認められ、命名された青柳正家。材料を吟味し、和菓子の季節感をお届けできるよう、ひとつひとつ大事に作っています。

【実演販売】 栗どら焼き (1個) 432円

店頭で焼き上げるふっくらした生地の中に、たっぷりの自家製粒餡と一粒栗を挟みこんだ贅沢などら焼き。

厳選素材の味が楽しめる



<くりはち>

日本各地をまわり、店主が自ら食べ、選んだ産地から、無燻蒸の栗のみを扱い、店主の長年の経験と勘で巧みに焼き上げられた「焼栗」のブランド。産地によって異なる味、風味をお楽しみいただけます。

茨城県 岩間の栗、愛媛県 中山栗
ともに (150g) 1,350円、(220g) 1,944円
※栗の産地は日によって異なります。



<恵那川上屋>

栗の産地として名高い「恵那」に拠点を置き、栗文化を広く発展させるために、栗栽培にも力を入れ、各地に栗づくりを広げる<恵那川上屋>。栗の美味しさを磨き続ける菓子店。栗のおいしさを和洋様々な形で、表現しています。

栗きんとん (6個入) 1,381円

恵那川上屋が自信をもって選んだ栗に、少量の砂糖のみを加え、ひとつひとつ手絞りで仕上げた代表銘菓です。



<グランマーブル>

京都のデニッシュ専門店。マーブル模様が美しいマーブルデニッシュ。素材を厳選し、職人が丹精を込め、手間と時間を惜しまずひとつひとつ丁寧に編み上げています。

栗とあんこ祇園辻利抹茶スペシャル (1本) 1,728円

祇園辻利のお抹茶を使用した生地に小倉あんとかのこを加えた和菓子のような味わいのデニッシュ。人気の定番商品です。

※価格は全て税込です。

関連情報

●フードコレクション ショップニュース :



https://www.isetan.mistore.jp/shinjuku/shops/foods/foodcollection/shopnews_list/shopnews08.html ※10月7日(水) 午前10時に公開予定