

報道関係者各位

三越日本橋本店：新しい味覚と出会う 創造の場“自遊庵” 新テーマ「わらび・寒天」4月13日（水）より提供開始 蕨粉を贅沢に使用したメニューや珍しい寒天入りご飯が登場

三越日本橋本店では、「カルチャーリゾート百貨店」宣言を行い、日本文化の発信拠点として、「日本一楽しめる店・遊べる店」を目指しています。

この度、3月にオープンしました、食を楽しむ・遊ぶ食楽族（※）に向けて、日本の食文化を五感で体感できるゾーン「自遊庵」（じゆうあん）にて、4月13日（水）より新テーマ「わらび・寒天」のメニュー提供を開始いたします。

※食楽族：何よりも食を愛し、食で遊び・楽しみ、その背景と共に食を大切にする人



<鯛と彩り野菜の蒸物～本蕨粉と青のりのとろみあん～>

<わらび餅入り焼菓子 とろとろ和風ブランチ添え>

■ 新テーマ「わらび・寒天」について

自遊庵は、「新しい味覚と出会う 創造の場」をコンセプトに、お客様がご自由に、季節の食を通して、楽しみ、遊んでいただく体感の場を提供します。

この時期は、二十四節気（※1）では五番目の「清明」にあたり、草木が芽生え、花が咲き、鳥や蝶が舞い、生きとし生けるものが温かな陽光に包まれて、きらきらと生命を輝かせる時。また、七十二候（※2）では、つばめが南方から訪れる（初候）と雁が北へ渡っていき（次候）、雨上がりに虹が現れはじめる（末候）とあります。

今回の自遊庵は、この時期の旬であり、ぴったりの瑞々しい食材である「わらび・寒天」を使って、春の名残りのはかなさや、夏のはしりの爽やかさを表現した、多彩なメニューをご用意します。

寒天は江戸時代に偶然発明された日本オリジナルの食べ物。水分を抱えて放さない性質があるため、料理やお菓子に加えると瑞々しい食感になります。わらびの歴史はさらに古く、平安時代、醍醐天皇の好物がわらび餅だったとの言い伝えが。葛や寒天よりも柔らかく、口に入れるとすーっととろけます。自遊庵 嗜み処（イートイン）では、瑞々しい美味をその場でお召しあがりいただけますので、ぜひお立ち寄りください。

※1 二十四節気： 冬至、春分、夏至、秋分を基準に、一年を二十四で分けた暦の一種。年中行事や農作業の指標として親しまれてきた。

※2 七十二候： 二十四節気の一節気を、さらに三つに分けたもの。「玄鳥至（つばめ、きたる）」「虹始見（にじはじめてあらわる）」など、ひとつひとつの季節を三～四文字の短い言葉で表した。

■ 自遊庵 4月13日～5月3日テーマ「わらび・寒天」メニューのご紹介

※金額表記は全て税込みとなります

＜自遊庵 嗜み処＞ 全メニュー4月13日（水）～5月3日（火・祝）

お食事メニュー

鯛と彩り野菜の蒸物～本蕨粉と青のりのとろみあん～ フルセット 一人前 2,139 円

※吸い物・ご飯のみのセットもご用意しています（一人前 1,728 円）

本蕨粉を使った青のりあんをかけた鯛と春野菜の蒸物をメインに、寒天のプリプリとした食感が楽しめるサラダ、つるつるとした食感が楽しめるじゅんさいのお吸い物、更に寒天と一緒に加えて炊き込んだ寒天入りご飯をセットにしました。

手まり寿司 フルセット 一人前 1,836 円 ※吸い物のみのセットもご用意しています（一人前 1,620 円）

魚、肉、野菜をそれぞれ楽しめるかわいらしい見目の手まり寿司です。「ノンオイル 香味青じそ」をベースに作ったプルプルした寒天ジュレを添えました。お好きなネタにジュレのをせて普段とは違ったテイストをお楽しみいただけます。

鯛と彩り野菜の蒸物・手まり寿司 共通セット

箸休め：胡麻豆腐 / サラダ：寒天入り海藻サラダ / 吸い物：じゅんさいのお吸い物 / 甘味：わらび餅

甘味メニュー

わらび餅入り焼菓子 とろとろ和風ブラマンジェ添え 一人前 756 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

生地の中のわらび餅のもちもちとした食感と生地のしっとりふんわりとした食感が楽しめる焼菓子です。豆乳や和三盆を使った上品な味わいの和風ブラマンジェも一緒にお召し上がりください。

糖蜜で食べる水まんじゅう 一人前 854 円

水まんじゅうをみつ豆寒天とフルーツ、上品な甘さに仕上げた糖蜜と合わせました。清涼感のある見た目が食欲をそそります。

＜物販コーナー＞

わらび

＜島根県／三英堂＞切わらび餅	1箱（130g）324円	※販売期間：4月13日（水）～19日（火）
＜三重県／月乃舎＞わらび餅	1個（40g）260円	※販売期間：4月20日（水）～26日（火）
＜京都府／鼓月＞わらび餅	5個入 1,080円	※販売期間：4月27日（水）～5月3日（火・祝）

寒天

＜鎌倉／御代川＞和の寒天寄せ	①鎌倉しらすとオクラの寒天寄せ	1個 540円
	②黒毛和牛の寒天寄せ	1個 972円
	③海老と天豆の寒天寄せ	1個 648円

※販売期間：4月13日（水）～26日（火）

＜恵比寿／あふそや＞あふそやの宝石ちらし和膳	1折 1,404円
------------------------	-----------

※販売期間：4月27日（水）～5月3日（火・祝）

<参考資料>

■ 新しい味覚と出会う 創造の場「自遊庵」とは

自遊庵は、三越日本橋本店・食品フロアのテーマである「食文化体感！食賓館」のメインショップとして今年3月に誕生しました。テーマにある“食文化体感！”は、“季節・風土”とそこに紐付く“食材・素材”から“様式・演出・作法”まで、日本に根付いた“食”にまつわる様々な要素を五感プラス心覚、知覚で感じることです。

自遊庵

<自遊庵ロゴ>

<自遊庵で感じる7つの体感>

視 覚 を 刺 激：デジタルサイネージや、ショップ内モニターを通して、その時々のおいしい食材の美しい映像をお楽しみいただけます。

嗅 覚 で 感 じ る：自遊庵で感じる四季折々の香りで、季節の訪れが体感出来ます。

聴 覚 で 高 め る：自遊庵で聞こえる四季折々の音色で、季節の体感が高まります。

味 覚 で 納 得 す る：嗜み処で新しい季節の味わいを、物販スペースで食の極みを体感し、日本の二十四節気の味わいに納得します。

触 覚 で 覚 え る：併設の会場で開くワークショップで、季節の食材を実際に触れ、調理することで、二十四節気の実感出来ます。

心 覚 で 浸 る：自遊庵の壁で動く季節の雰囲気を感じ、心から季節に浸っていただけます。

知 覚 で 高 ま る：自遊庵でプロの調理人や生産者と交流することで、よりリアルに季節の食材に対する思いが高まります。

■ メインスペース「自遊庵 嗜み処」について

二十四節気に合わせて新しい食体験をご提案する、自遊庵のメインとなるイートインスペース「自遊庵 嗜み処」。本スペースを、業務用食品メーカーとしてサラダ・総菜類の商品およびメニュー開発・販売を手掛けるケンコーマヨネーズ株式会社と協業し、最新の食のトレンドを反映した新しい味覚を提供しています。また、監修として女子栄養大学栄養クリニックも加わり、栄養面や料理の背景といった視点も考慮されています。

「自遊庵 嗜み処」では、自遊庵のキーワードとなる“二十四節気（季節）”をベースにその時々のおいしい素材を決め、メニューを開発。メインはテーマ素材を生かした「手まり寿司」と「創作和食」の2プレートをご用意し、それぞれ異なった趣を楽しんでいただけます。

また、メインにあった甘味やお飲み物も一緒にご用意。カウンター式のお食事スペースをメインに、素材や調理法を作り手と共に目や会話で楽しみながら、新しい味覚をお召し上がりいただける空間となっています。

■ 「自遊庵 嗜み処」提供：ケンコーマヨネーズ株式会社 会社概要

社 名：ケンコーマヨネーズ株式会社
代 表 者：代表取締役社長 炭井 孝志
所 在 地：東京都杉並区高井戸東 3-8-13（東京本社）
創 立 年 月：1958年3月
資 本 金：2,180百万円（2015年3月末現在）
主 な 事 業 内 容：サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品等の食品製造販売
U R L：<http://www.kenkomayo.co.jp/>

《本件に関するお問い合わせ先》
株式会社三越伊勢丹ホールディングス コーポレートコミュニケーション担当（広報）
TEL：03-6205-6003 FAX：03-6205-6009
ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報室 広報課
TEL：03-5962-7787 FAX：03-3247-8818