

## 日本文化の季節折々の“食”を、五感で体感出来る“自遊庵”新テーマ 新しい魅惑の食べ方「カカオ」2月1日(水)～14日(火) 世界でも珍しい「海苔」、各国メニューで 2月15日(水)～28日(火) ※2月21日(火)は店舗休業日とさせていただきます。

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。

2016年3月にオープンしました、食を楽しみ・遊ぶ食楽族(※)に向けて、日本の食文化を五感で体感出来るゾーン「自遊庵」(じゆうあん)は、2017年2月初旬から中旬まで「カカオ」、中旬から2月末までは「海苔」をテーマにしたメニューを提供いたします。

※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



<魅惑のカカオプレート>



<濃厚 海苔チーズケーキ>

### ■ 新テーマ「カカオ」と「海苔」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、お客さまがご自由に、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。

2月は、二十四節気(※)では「立春(りっしゅん)」と「雨水(うすい)」の時期です。「立春」は、暦上では春の気配が感じられる頃ですが、実際の気候では寒さのピークとなります。「雨水」とは、温かさに雪が解け雨水になる季節という意味です。

2月前半の自遊庵は、バレンタインの定番“チョコレート”の原料として欠かせない「カカオ」。自遊庵では、カカオ農園で作られた高品質なカカオをメニューにアレンジしてお届けします。普段はカカオをチョコレートとしてお楽しみいただいておりますが、今回は高品質なカカオを活かし、“甘さ以外”にフォーカス。カカオのご飯や、ココアの味噌など、「お食事としてのカカオ」をご用意し、カカオ本来の味わいと香りを愉しめるメニューになりました。

2月後半は「海苔」。「海の緑黄色野菜」とも呼ばれる海苔は、栄養価が高く、古くから日本人に愛されてきた食材です。一年中市場に出回っているイメージですが、特に11～3月の寒い冬の海で育った海苔はやわらかく、香り高い風味が特徴です。

また、海苔料理は世界でも珍しく、日本以外ではあまり馴染みがありませんが、今回は冬の海で育った上質な海苔を、焼き海苔・生海苔・あおさ海苔など数種類を使って、諸外国の様々なメニューにアレンジしました。日本で古くから重宝されてきた和の定番食材を、新しい世界のレシピでお楽しみください。

※ 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。

## ■ 自遊庵 2月1日(水)～2月14日(火) テーマ「カカオ」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 (イトイン) >

#### お食事メニュー

##### 魅惑のカカオプレート 一人前 1,782 円 (フルセット)

※ご飯・汁もののみセットもご用意しています (一人前 1,566 円)

メインからスイーツまでカカオを味わえるプレートです。

メインは、牛肉と鶏肉のステーキ。牛肉にはカカオ風味の照り焼きソースを、鶏肉にはココア塩をつけて。

ご飯は白米にカカオバターとカカオニブを加えて炊きあげました。

##### 手まり寿司～カカオオリーブオイル添え～ 一人前 1,890 円 (フルセット)

※汁もののみセットもご用意しています (一人前 1,674 円)

カカオニブとエクストラバージンオリーブオイルを練り合わせたオイルをとともにお召しあがりいただきます。

##### 魅惑のカカオプレート・手まり寿司～カカオオリーブオイル添え～ 共通セット

箸休め：「ココアナッツ味噌」

ココアパウダーと合わせ味噌、ナッツで作りました。ココアパウダーのコクとほろ苦さが箸休めにぴったりです。

サラダ：「オレンジとカカオニブのシーザーサラダ」

食感の良いカカオニブをクルトンに見立て、チョコレートと相性の良いオレンジをアクセントにしたフルーティーなサラダです。

汁もの：「かぼちゃと大麦のクミンスープ」

パイオンがきいたクミンのスープに、アクセントとしてココアパウダーを振りました。

デザート：「チョコレート羊羹」

こしあんベースの羊羹にチョコレートを合わせて練り固め、アクセントに山椒をトッピングしました。

#### 甘味メニュー

##### ごぼうキャラメリゼのカカオパウンドケーキ 一人前 432 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

ココアパウダーとチョコレートが練り込まれたパウンドケーキに、丁寧にキャラメリゼしたごぼうを散りばめました。新しい風味と食感をお楽しみいただけます。

##### カカオしるこ～ゆずジャム添え～ 一人前 702 円

カカオ 70%のチョコレートに牛乳、白餡、白味噌のほんのり甘じょっぱい汁粉をベースに、白玉、黒豆、カカオニブをトッピング。ゆずジャムと八橋を添えてお召し上がりいただきます。

#### 物販コーナー

<信州里の菓工房> フリュイショコラ 市田柿 (①栗 / ②林檎)	1 個 346 円	※2月8日(水)～2月14日(火)
<丸屋本店> ハート饅頭	3 個入 713 円	※2月1日(水)～2月14日(火)
<丸屋本店> ルレクチエ梨まんショコラ	1 個 249 円	※2月1日(水)～2月14日(火)

## ■ 自遊庵 2月15日(水)～2月28日(火) テーマ「海苔」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 (イトイン) >

#### お食事メニュー

#### 磯の香りを味わう 世界を旅する海苔プレート 一人前 2,106 円 (フルセット)

※ご飯・汁ものみセットもご用意しています (一人前 1,782 円)

日本人に親しみ深い海苔を、新たな発見として、諸外国の名物料理に使用したプレートです。

メインのいかすみと海苔の真っ黒なパエリアは、海底の岩場をイメージして作った料理で、海苔はもちろんのこと、たこ、いか、ムール貝、いくらなど海の幸をふんだんに使用した贅沢な一品となっています。

#### 手まり寿司～あおさ海苔のオリーブオイル煮添え～ 一人前 1,944 円 (フルセット)

※汁ものみセットもご用意しています (一人前 1,620 円)

あおさ海苔をオリーブオイルで煮たソースを添えてお召上がりいただけます。あおさ海苔の香り高い風味にオリーブオイルのコクが合わさって、新しいお寿司の食べ方をお愉しみいただけます。

#### 磯の香りを味わう 世界を旅する海苔プレート・手まり寿司～あおさ海苔のオリーブオイル煮添え～ 共通セット

箸休め：「海苔ミルフィーユと青のりゼッポリーニ 生海苔のせ」

板のりとチーズ、いぶりがっこを組み合わせたミルフィーユは、チーズと海苔の相性の良さを実感していただけます。ゼッポリーニはあおさ海苔を生地に練り込みました。

サラダ：「刺身こんにゃくと海藻のお刺身」

あおさ入りの刺身こんにゃくと、海藻、そして栄養価が高くカナダでは子どものおやつとしても親しまれている紅藻「ダルス」を使用した、シンプルな一品です。

汁もの：「あおさ入り和風クラムチャウダー」

和のイメージが強いあおさ汁をクラムチャウダーにアレンジ。豆乳、昆布だし、昆布茶、白醤油など和の調味料を使用。

デザート：「海苔はちみつがけアイス」

バニラアイスにのり佃煮とはちみつを使用したみたらしあんを合わせたデザートです。

#### 甘味メニュー

#### 濃厚 海苔チーズケーキ 一人前 702 円

海苔とクリームチーズを上手に組み合わせたチーズケーキです。のり佃煮とあおさ海苔の2種類を使用し、クリームチーズの濃厚な味わいの中にも、香り豊かな海苔の風味がしっかりと感じられます。

#### 海苔のパウンドケーキ 432 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

焼き海苔を合わせたパウンドケーキです。少量の海苔ドレッシングを生地に練り込むことで、海苔の香りが口いっぱいに広がります。

#### 物販コーナー

<京都/仁和寺左近> 銀鱈西京焼・サーモン幽庵焼き 海苔弁当	1 折 1,296 円
	※2月15日(水)～2月28日(火)
<銀座/銀座十石> 海苔おむすび 海苔の佃煮	1 個 173 円
	※2月15日(水)～2月20日(月)
海苔おむすび 鮭の西京漬け	1 個 216 円
<蓮根/よし邑> 鯛の磯辺揚げ	1 人前 1,296 円
	※2月22日(水)～2月28日(火)
<日本橋/山本海苔店> 岩海苔佃煮	80g 4,644 円[20点限り]
	※2月15日(水)～2月20日(月)

## ～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

<自遊庵ロゴ>

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2016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、その時々のお店の食材の美しい映像をお楽しみいただけます。

嗅覚を感じる：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、物販コーナー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、二十四節気が実感出来ます。

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店の素材を決め、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（2016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」 ケンコーマヨネーズ PR 事務局（プラチナム内）担当：関・横山  
TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075 Mail：e-seki@vectorinc.co.jp