

## 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 和食での可能性を探る、洋食材「とまと」4月12日(水)～25日(火) 食べて味わう、野菜としての「茶」4月26日(水)～5月9日(火)

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、食を楽しむ・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4月中旬から下旬まで「とまと」、4月下旬から5月上旬までは「茶」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こと



<茶葉を味わう和御膳>



<とまとぜんざい>

### ■ 新テーマ「とまと」と「茶」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。

4月は旧暦では「卯月」と呼ばれており、その由来は、4月のこの時期に「卯の花」が花を咲かせることから、「卯の花が咲く月」という言葉が変化して生まれた言葉であるといわれています。

4月前半の自遊庵は、「とまと」。一般的にトマトの旬は真夏だと言われていますが、実は、トマトは暑さを嫌う食材であり、春に収穫されるトマトは、栄養価が高く、甘いと言われています。トマトは、世界的に消費量の多い食材で、FAO(国際連合食糧農業機関)によると、国別人口一人あたりのトマトの摂取量の世界平均は約20%。その中でも日本は、ポピュラーな食材ではあるものの、中近東や欧州に比べ消費量はごくわずかとなっています。そこで今回の自遊庵では、自遊庵ならではのトマトの新たな美味しさのご提案として、トマトと日本固有の旨み、昆布や鰹出汁、味噌、寿司酢などとかけあわせたメニューをお楽しみいただけます。

4月後半は、「茶」。この季節は、栄養と旨味がたっぷり詰まった茶葉の新芽の収穫の季節でもあります。普段は、飲むことで茶葉の豊かな風味をお楽しみいただいておりますが、自遊庵では、新芽の収穫を活かして茶葉を食べて味わうことで、茶葉の新たな楽しみ方をご提案いたします。茶葉の栄養価をそのままに独自の製法で食べやすい茶葉(EATea Premium)を使用し、嗅覚はもちろん、味覚でも茶葉を味わっていただけるような品々をご用意いたしました。

## ■ 自遊庵 4月12日(水)～4月25日(火) テーマ「とまと」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

##### 真っ赤なとまと御膳 一人前 2,052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 1,620円)

日本でトマトは一般的に生で食されることが多いですが、今回は、「生食トマト」、「加熱トマト」、「トマト加工品」など様々なトマトの加工方法で、トマトの新たな可能性と価値をお楽しみいただけるプレートに仕上げました。

メインとなる「冷やしとまとおでん～とまと生姜ソース～」はまるごとトマトとおでんの具を合わせて炊いた冷やしおでんです。ソースにはトマトジュース、トマトピューレを使って生姜でアクセントをつけ、具を炊いた出汁をジュレにした出汁ジュレを添えて、洋のおでんを完成させました。ご飯には、昆布だしベースのとまと鯛飯をご用意し、その他にも洋食材と和のメニューを融合した数々の料理をお楽しみいただけます。

##### 手まり寿司～とまと味噌添え～ 一人前 1,944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 1,512円)

今回の手まり寿司は、酢飯にドライトマトを混ぜ込んだ大葉の手まり寿司も登場し、和食材と洋食材の新たな出会いを意識した一品です。米味噌とトマトペースを合わせたソースでお召し上がりいただけます。

##### 真っ赤なとまと御膳・手まり寿司～とまと味噌添え～ 共通セット

箸休め：「からし酢味噌の和風カプレーゼ」

和風なカプレーゼをイメージした一品です。トマトはフルーツトマトを使用し、酢味噌とモッツアレラチーズの相性が抜群です。

サラダ：「3種焼とまとのジュエリーサラダ」

ミディトマト、黄ミニトマト、赤ミニトマトの3種の焼きトマトのマリネに、寿司酢のジュレを合わせた清涼感のある一品です。

汁もの：「とまと味噌でいただく味噌汁」

トマトペーストと米味噌を焼きあげることで旨みを凝縮させた特製味噌を使用。熱々の昆布出汁をかけてお召し上がりください。

デザート：「とまとゼリー」

真っ赤なトマトをイメージした、トマトペーストを使用したゼリーです。トマトの甘味と酸味を絶妙なバランスで仕上げました。

#### 甘味メニュー

##### とまとぜんざい 一人前 702円

トマトジュースに白あんを加えたぜんざいに、いちごやトマトのコンポートなどを加えたお野菜ぜんざいです。

##### 塩とまとの真っ赤なお野菜パウンドケーキ 一人前 486円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

トマトペーストを使用した生地に、赤・黄色の野菜が入ったパウンドケーキです。塩トマトを加えて、味と食感にアクセントを出しました。

##### とまとゼリーのミントのムース～2種とまとのコンポート添え～ 一人前 540円

ミントのムース、トマトゼリーとトマトのコンポートを組み合わせた一品です。トマトと相性の良いミントをムースに仕立て、バルサミコ酢でコンポートしたミニトマト(赤・黄)を添えています。

#### 物販コーナー

<愛知県/ベジリエ> 国産トマトの白だし漬 各1個 648円 ※4月19日(水)～4月25日(火)

<うみもりはなもり> とまと味噌のシーフード丼 1折 756円 ※4月12日(水)～4月25日(火)

<香川県/志満秀> えびチーズサンド(トマト) 6袋入 540円 ※4月19日(水)～4月25日(火)

## ■ 自遊庵 4月26日(水)～5月9日(火) テーマ「茶」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

##### **茶葉を味わう和御膳 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 1,685 円)

「茶葉は野菜」をコンセプトに、特殊な製法で新芽に近い濃い緑の柔らかい部分だけを使い、お茶の栄養素を丸ごととれるように加工された「食べるお茶 (EATea Premium)」を使用した数々の料理をご用意いたしました。

メインの茶塩にまぶされた鶏肉ソテーと鱈のムニエルは、鶏むね肉を宇治茶で作った茶塩をまぶしてソテーし、鱈のムニエルは白味噌と生クリームに抹茶パウダーを合わせたお茶クリームソースを添えました。新緑をイメージしたプレートで、季節の添え野菜も愉しめるひと皿です。

またほうじ茶焼きおにぎりは、カツオと昆布の合わせ出汁をかけてお茶漬けとしてもお愉しみいただけます。

##### **手まり寿司～茶塩添え～ 一人前 1,955 円 (フルセット)**

※汁ものみのセットもご用意しています (一人前 1,609 円)

食べる茶葉とトッピングソルトで、茶葉の味と香りをお寿司に添えて召し上がっていただけます。また、細巻きには、きゅうりと共に茎茶とあさりの佃煮を巻いたお茶のお寿司をご用意しました。

##### **茶葉を味わう和御膳・手まり寿司～茶塩添え～ 共通セット**

箸休め：「2 種茶葉の佃煮」

お茶の風味をお愉しみいただける、茎茶とあさりの佃煮、椎茸と紅茶の佃煮の 2 種類をご用意しました。

サラダ：「パリパリ茶葉のせごぼろサラダ」

ごぼろや切干大根、7 種類の雑穀とハニーマスタードソースを絡めたサラダに食べる茶葉をトッピング。食感と風味の両方をお愉しみいただける一品です。

デザート：「抹茶のパンナコッタ」

抹茶パウダーと抹茶リキュールを使用し、たっぷりの生クリームで滑らかに仕上げたパンナコッタは、抹茶の風味をしっかりと感じられる一品です。

#### 甘味メニュー

##### **紅茶とオレンジのパウンドケーキと抹茶のパンナコッタ 一人前 594 円**

ぷるぷるとした舌触りに風味豊かな抹茶の香りが感じられる抹茶のパンナコッタと、紅茶とオレンジの香りが豊かなパウンドケーキのセットです。和と洋のお茶を盛り合わせた斬新なスイーツセットです。

##### **紅茶のパウンドケーキとバニラアイスのアフォガード 一人前 486 円**

紅茶とオレンジのパウンドケーキにバニラアイスと濃いめに抽出した熱々の紅茶を添え、食感のアクセントに国産はとむぎのグラノーラを加えました。温度差と香りをお愉しみいただけるデザートです。

##### **紅茶とオレンジのパウンドケーキ 一人前 302 円 ※お持ち帰り商品のみとなっております。**

紅茶葉 (アールグレイ) を練り込んだ生地、シロップ漬のオレンジを合わせました。ジンジャーピールをアクセントに、香りの良い大人のスイーツに仕立てています。

#### セミナーのご案内

##### **自遊庵 <埼玉/的場園製茶> 食べるお茶セミナー**

- 日 時： 4月29日(土・祝)・30日(日) 各日午後3時～ (各回約30分)
- 定 員： 8名様 (先着順)
- 参加費： 無料
- ご予約直通： 03-3274-8273

## 物販コーナー

<銀座/十石> お茶香るおむすび	各 1 個 216 円	※4月26日(水)~5月9日(火)
<うみもりはなもり> お茶香る穴子丼	1 折 756 円	※4月26日(水)~5月9日(火)
<浅草/梅園> どんソフト (濃厚茶の香り)	1 個 401 円	※5月3日(水)~5月9日(火)
<埼玉県/的場園製茶> EATea premium	1 袋(12g)648 円	※4月26日(水)~5月9日(火)

## ～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”とそこに紐づく“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、その時々々の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、二十四節気を実感出来ます。

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々の素材を決め、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：54億2,403万円（2017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