

JAPAN SENSES

(ジャパ ン セン ス イ ズ)

～今期は、「東北」にフォーカスし、日本の良さをご提案していきます～

会期: 10月15日(水)～28日(火)

会場: 伊勢丹新宿本店、三越日本橋本店、三越銀座店

三越伊勢丹は、日本の伝統や技術が宿るモノ・コト・ヒトを百貨店という場を通じてお客さまにご紹介し、世界に通用する日本の良さを魅力的にわかりやすくお伝えすることで、新しい価値として再認識していただき、日本を元気にしていきたいと考えています。この取り組みは「ジャパ ン セン ス イ ズ」と題して2011年からスタートし、伊勢丹新宿本店、三越日本橋本店、三越銀座店において、各シーズンごとに全館キャンペーンとして継続して実施しています。2014年度のテーマは、「思いやりとやさしさ」。今期は、岩手県、青森県をはじめとした「東北」にフォーカスし、地方・地域との取り組みを強化することで、ものづくりを通じた日本の良さを改めてご提案していきます。



伊勢丹新宿本店

独自性の高い企画で、最先鋭の冬のファッションをご提案します。

こぎん刺し

青森県津軽地方に伝わる刺し子技法のひとつ。藍染めの野良着「こぎん(小布)」に、白い糸を刺すことで補強・保湿性を高めたのがはじまりといわれています。今回は、「こぎん刺し」をモダンにアレンジし、ファッションや小物で魅力的にご提案します。



動くたびに輝く箔プリントプリーツのスカートは、銀糸のこぎん刺しがアクセント。こぎん模様のワッペンをあしらったニットセーターを合わせた、モードなジャパスタイルです。

〈アルチザン〉ニットセーター 30,240円、スカート 51,840円
※その他は参考商品です。

■本館4階オーセンティックスタイル／プレシャスマックス

「こぎん」開催

■10月15日(水)～21日(火)

■本館4階センターパーク／ザ・ステージ#4

佐藤繊維

山形県寒河江市の紡績ニット企業で、1932年の創業以来、糸づくりから製品の製造まで一貫して自社工場で行っています。2001年には、ニューヨークでアパレルブランド〈M&KYOKO〉を発表。名だたる海外メゾンにも数多くの糸を提供しています。



(左)この秋のいち押しアイテムは、パッチワーク風のカラフルなニットスカーフです。

〈Masaki Kyoko〉

ニットスカーフ 21,600円

■本館1階婦人雑貨／プロモーション

(右)装飾的な糸を、ローゲージに編み上げた職人技が光ります。

〈佐藤繊維〉

ニットスローケット 27,000円

■本館5階寝具



佐藤繊維フェア 10月15日(水)～21日(火)

毛糸をお買い上げいただいたお客さまは、先着で指編みのニット小物作りのワークショップにご参加いただけます。19日(日)には、毛糸作家MASAKI氏が来店します。

■日時: 10月18日(土) 13:00～、15:00～
10月19日(日) 13:00～、15:00～

■場所: 本館1階婦人雑貨／プロモーション

■お問い合わせ: 03-3352-1111(大代表)

南部鉄器

岩手県盛岡市と、奥州市水沢区で作られている伝統工芸品。耐久性・堅牢性に優れ、鑄肌の独特の質感、深みのある色合いは、手作業仕上げならではのぬくもりを感じさせます。



岩手県が誇る南部鉄器のキャセロールと、二戸市浄法寺町の漆で仕上げたモダンなカップです。

おいげんちゅうぞう

〈及源鑄造〉キャセロールラウンド 2,700円、
キャセロールオーバル 2,700円

てきせいしゃ

〈滴生舎〉ねぞりカップ 大8,640円、小8,100円
■本館5階ウエストパーク

〈銀座 小十〉主人 奥田透氏「岩手をまるごと味わうコース」

10月8日(水)～21日(火) 10:30～20:00/ラストオーダー19:00

※19日(日)は、セミナー開催のため12:15からの営業となります。

■本館地下1階キッチンステージ 座席:16席



〈メニュー〉

3,240円(1人前)

前菜三種盛り合わせ、

メイン(魚または肉。写真は肉)、ご飯、椀物

キッチンステージには、「本物の日本料理」を世界に発信する〈銀座小十〉の主人、奥田透氏が登場。この秋、伊勢丹の食品部のバイヤーとともに岩手県を旅した奥田氏が考案した、岩手県の食材を使った“和のコース料理”をお楽しみいただけます。岩手県の豊かな食文化と、ミシュラン三つ星を獲得した日本料理の匠によるコラボレーションです。



辰巳琢郎氏プロデュースのワインをご提供

キッチンステージでは、岩手県の山葡萄を使用した、俳優 辰巳琢郎氏プロデュースのスパークリングワイン〈今様〉をお楽しみいただくことができます。合わせて、世界中のワインのなかから、辰巳琢郎氏がセレクトしたワインもお楽しみいただけます。

KEITA MARUYAMA

20周年ミュージアム「丸山景観」

10月15日(水)～21日(火)

■本館1階ザ・ステージ

今年20周年を迎える〈KEITA MARUYAMA〉が、日本の伝統文化や技術を、丸山流にアレンジしたアイテムを多数取り揃えたステージを開催。そのほか、今までのアーカイブや生地を使用したアイテムや、人気の刺しゅうアイテムなど、ここでのみお楽しみいただける商品をご紹介します。



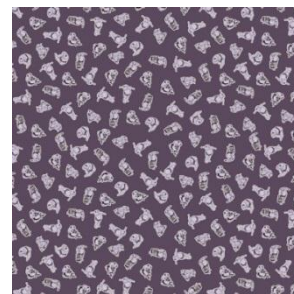
© CHIE MORIMOTO

MADE IN NIPPON

10月15日(水)～28日(火)

■本館2階センターパーク/TOKYO解放区

〈ミントデザインズ〉では、「MADE IN NIPPON」をテーマに、日本のもの作りの現場、支えられている人たちを商品とともに紹介。またスペシャルアイテムとして、日本のサブカルチャー「漫画」の原点でもある「北斎漫画」を題材に、トップスやワンピースなどのアイテムも登場します。



こぎん刺し

ボリューム感のあるラップコートのポケットに、こぎん刺しを施しました。エレガントなデザインのなかに、さりげなく日本の伝統技法をあしらった、大人のための逸品です。



〈メゾンドウーマン〉
こぎん刺しコート
100,440円
■本館4階シーズンスクエア

群馬 刺繍

ハサミのみで作り上げる切り絵作家の蒼山日菜氏。その切り絵の細かい柄を刺繍で表現しました。ワンポイントの刺繍が上品さを醸し出します。



シフォンブラウス 31,320円
■本館3階ミグジュアリー

南部鉄器

約400年の歴史をもつ鈴木盛久工房。蓋と本体の境目の段差がない、美しく丸いフォルムはこの工房特有のもの。手作業で成形された注ぎ口が湯切れの良さを実現します。



〈鈴木盛久〉
手揉鉄瓶[特大](1点限り)
324,000円
■本館5階デイリーダイニング

〈銀座 小十〉奥田料理長×岩手トークショー

2008年よりミシュラン三つ星を獲得し続ける〈銀座 小十〉奥田料理長。日本料理の奥田氏が、岩手県の食巡りで出会った生産者への思い、素材の魅力などを語るトークショーです。

三越日本橋本店

- 10月26日(日)17:00~17:45
- 本館7階はじまりのカフェ
- 参加費:お一人さま1,080円 ■定員:16名さま
- お問い合わせ:電話03(3274)8843
- 予約開始:10月15日(水)

三越銀座店

- 10月26日(日)13:00~13:45
- 9階テラスルーム
- 参加費:お一人さま1,080円 ■定員:16名さま
- お問い合わせ:電話03(3562)1111(大代表)

純国産・宝絹takaraginu展 10月15日(水)~21日(火) ■本館1階中央ホール/本館4階呉服フロア

日本が誇る織物の美を象徴する絹にスポットをあて、養蚕や座操り、地機の風景をご紹介するほか、純国産の絹で作られたアイテムを取り揃えました。また、6月に世界遺産に正式登録された「富岡製糸場と絹産業遺産群」の展示やワークショップも行います。



養蚕から製糸、製織まですべて国産にこだわった〈三煌〉。しなやかでコシのある糸ならではの、着心地と発色の良さが特徴です。

〈三煌〉紋意匠色無地 各302,400円
■本館4階きものサロン

ワークショップ

繭でつくるクラフト教室 (各回60分)

10月15日(水)11:30~、14:00~、16:00~
10月16日(木)・17日(金)

11:00~、13:00~、16:00~

シルクハンカチ紅花染め教室 (各回60分)

10月18日(土)・19日(日)

11:00~、13:00~、16:00~

10月20日(月)・21日(火)

11:30~、13:30~、16:00~

シルク組紐プレスレット製作教室 (各回30分)

10月15日(水)~21日(火)

11:00~、13:00~、15:00~

■お問い合わせ:電話0120-01-3254
(10:00~17:00)

三越銀座店

銀座のお客さまの冬の暮らしをイメージした、衣食住の独自企画をご提案します。



佐藤繊維

表情豊かな糸が組み合わせられたストール。山形県寒河江地方で、紡績から編み立てまで一貫して行う<佐藤繊維>が手がけたものです。もの作りへの情熱と熟練の技が生んだ「意匠系」は、色も太さも形状もランダムに変化する、まるでアートのような糸です。



<佐藤繊維>フェア
10月15日(水)~21日(火)

<佐藤繊維>
ストール 30, 240円
■1階銀座スタイル ファッションアイテム

大河内メリヤス

その技術力の高さから、コレクションブランドからも発注を受ける大河内メリヤスとの協業で生まれたセーター。熟練の職人技と最新コンピューター編み機の性能が出会うことで、手編みのような立体的なケーブル柄を表現しています。



<ブランドピエ>
セーター 52, 920円
■4階ソフィスティケートコレクション

Table OGINO

秋田の県魚であり、地元の食文化を語るうえで欠かすことのできないはたはた。そのはたはたを塩と寝かせて創る魚醤が「しょつつる」です。今回は、はたはたの身としょつつるを合わせてリエットに。コクのあるしょつつるの旨みに加え、オリーブオイルを加えて香りをたたせました。ドライなスパークリングワインとの相性は抜群です。



<Table OGINO>
はたはたのリエット(1個) 648円
■地下2階テーブルオギノ

大峽製靴



ランドセルの代名詞として、半世紀以上の歴史を誇る<大峽製靴>。200以上のパーツを手作りでまとめあげる高度な技術を生かし、アタッシュケースやドクターズバッグなどの革製品を作り続けています。今回ご紹介するのは、ビジネスシーンをドレスアップしてくれるクラッチバッグ。コシがあって丈夫なサンタクローチェレザーは、使い込むほどに味わいを増し、深みのある色合いになります。存在感のある金具にも、<大峽製靴>ならではのこだわりが光ります。

<大峽製靴>
クラッチバッグ 84, 240円
■7階銀座スタイル ビジネスクロージング

(株)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