



信州小諸 本店

## 小諸の地で340年余味噌づくりを続けている「山吹味噌」が 2022年4月15日(金)恵比寿ガーデンプレイスに 「デリカテッセン ヤマブキ」をオープンいたします。

「デリカテッセン ヤマブキ」は、自家製ハム・ソーセージ専門店として、2021年長野県小諸市に340年の歴史を持つ酢久商店の新たな取り組みとしてオープン致しました。店名は酢久商店の代表的な商品「山吹味噌」にちなんで付けられ、築100年の日本家屋をリノベーションしたモダンな店は小諸の歴史と今を感じさせる新たなスポットとして注目を浴びています。

信州小諸は軽井沢の程近く、自然豊かな山間の街。その豊かな自然が育む食材や浅間山を水源とする超硬水はソーセージの本場ドイツの環境に近く、当店マイスター（ハムソーセージ職人）は理想の地として小諸を選びました。また近年機械で行うことが多くなった燻製工程を、店内の専用石窯で桜薪で直火燻製し香り豊かにソーセージやベーコンを仕上げ、加工肉に欠かせないスパイス類もオリジナルブレンドし、一層風味あるものに仕上げております。

東京初出店となる恵比寿ガーデンプレイス店では、小諸から直送される上質な商品はもちろん、恵比寿ガーデンプレイス店限定商品の充実も図り、本物のおいしさを皆様にご提供いたします。



信州小諸 本店



信州小諸 本店

## 豊かな自然が生み出す素材で作られた上質な商品



当店の商品は、マイスターが選ぶ良質な素材、ミネラル豊富な浅間山の伏流水、オリジナルスパイス、香り豊かな桜薪を用い、店内の特製の石窯で直火燻煙し、優しく、しっかりとした味に仕上げています。

また合成保存料、着色料は一切使用せず、添加物は必要最低限まで抑えておりますので、安心してお召し上がりいただけます。

常備30種類以上の商品をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

商品 ラインナップ	ウイナーソーセージ 1袋6本入り/約650円(税込) 桜の薪で直火燻製した 絹挽きソーセージ。	チューリンガー 1袋4本入り/約720円(税込) ガーリックのきいた牛・豚、 合挽のあらびきソーセージ。	ポロニアソーセージ 100g/432円(税込) 絹挽きのスライスソーセージ。 厚切りをグリルしてもよし!	ビアソーセージ 100g/432円(税込) コリアンダーの効いた ハム入りソーセージ。
--------------	--	---	---	--

## 恵比寿店限定の充実したイトインメニュー

本店でも大人気の大きなフランクフルトを使った「ホットドッグ」や、恵比寿ガーデンプレイス店限定の「ピタサンド」「バインミー」「ソーセージキンパ」などもご用意しており、併設のイトインスペースで、コーヒー・生ビール・信州ワインと共にお楽しみいただけます。お買い物中のひと休みや、お仕事帰りの際にも、ぜひご利用ください。



イトイン & デリ メニュー	ビッグドッグ 858円(税込)
	ビッグフランク 550円(税込)
	味噌漬け豚ロースのピタサンド 660円(税込)
	蒸し鶏のバインミーサンド 660円(税込)
	ソーセージのキンパ 1,100円(税込)
	山吹味噌の味噌汁 418円(税込)

※価格はイトイン利用時の金額となります

## デリカテッセン ヤマブキ 恵比寿ガーデンプレイス店

- [所在地] 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-20-7  
恵比寿ガーデンプレイスB2F フーディーズガーデン内
- [アクセス] JR山手線「恵比寿駅」東口 徒歩5分  
東京メトロ 日比谷線「恵比寿駅」1番出口 徒歩7分
- [営業時間] 10:00~20:00 ※4/15のみ11:00~20:00
- [電話番号] 03-6456-3090
- [客席数] 28席

