

報道関係各位

2018年10月3日 貝印株式会社

人気料理人が2～3週間おきにメニューを考案！ 貝印が運営するレストランKITCHEN STAGEで 賛否両論 笠原将弘料理長が「旬を味わいつくす笠原流和食」を提供 期間：2018年10月3日～10月30日

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」は、2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューを提供しています。2018年10月3日から10月30日までは「賛否両論」の笠原将弘料理長の料理が堪能できます。



笠原将弘料理長



KITCHEN STAGE メニューの一部

納得の美味しさ 笑顔になる秋の食卓

言わずと知れた予約の取れない人気店「賛否両論」。毎年楽しみにされている方も多いのでは。今年のキッチンステージでは実りの秋、10月に登場です。和食がベースにありながら、多彩な食材使いと組み合わせは目を見張るばかり。食べやすさも食感のバランスもすべては食べてを思い、緻密に考えられているのだとわかります。笠原料理長の頭の中を一度覗いてみたくなりました。

そして、今回吟味していただいた献立は、秋本番を迎え、きのこや菊花を使った炊き込みご飯、脂ののった鱈や鴨をつかった主菜は、ご家庭でも作りやすくきっと毎日の食卓のレパートリーに加えていただけるはず。

<次回開催>

10/31（水）～11/13（火）
11/14（水）～12/4（火）

日本橋 OIKAWA
美虎

笈川智臣氏
五十嵐美幸氏

KITCHEN STAGEとは

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKaiHouse(貝印株式会社)が運営。2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけるように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前

営業時間：10:30～20:00(LO.19:00)

【KITCHEN STAGE コースメニュー】 前菜 + 主菜 + 御飯・副菜・汁物 3,240円 (税込)

前半：10/3(水)－10/16(火)

【前菜】



カシューナッツ豆腐 胡麻クリーム
戻り鰹 豆苗 クリームチーズの辛子和え
蒸し鶏 梅酢みそ

【主菜】 魚料理



鯖のみそ柚庵焼
柿おろし
牛蒡おかき揚げ

【副菜】 ひじきラタトゥイユ
【御飯】 焼き木の子と蓮根の炊き込みご飯
【汁椀】 引き上げ湯葉と三つ葉の赤だし

後半：10/17(水)－10/30(火)

【前菜】



ゆり根の冷やし茶碗蒸し なめこジュレ
紅葉鯛と蕪のからすみ昆布和え
生八ム かぼちゃ味噌包み

【主菜】 肉料理



鴨挽き肉のさんが焼き
木の子あんかけ
さつま芋のから揚げ

【副菜】 ひじきラタトゥイユ
【御飯】 銀杏と菊花の炊き込みご飯
【汁椀】 引き上げ湯葉と三つ葉の赤だし

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>