

報道関係各位

2018年10月31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 日本橋 OIKAWA 店主 笈川智臣氏が「季節を映す秋の実り」を提供 期間：2018年10月31日～11月13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31日から11月13日までは「日本橋 OIKAWA」の店主 笈川智臣氏の料理が堪能できます。



店主 笈川智臣氏



KITCHEN STAGE メニューの一部

しっとりとした秋の気配を感じながら

晩秋を迎えるこの季節に、キッチンステージ初登場となる、「日本橋OIKAWA」日本橋の一角でのれんを掲げ、風情ある趣とデザイン性のあるロゴデザインには店主の笈川智臣さんのお洒落心を感じます。「日本橋で和食を食べるなら『OIKAWA』でと思っていたみたいです」と。お客様の顔を思い浮かべながら食材や器を選び、季節感や節句にちなんだひと皿には、笈川さんならではの華やかな盛り付けと遊び心が際立ちます。

今回吟味していただいた献立は、海の幸やローストビーフの吹き寄せ寿司とフグや旬の柿、海老芋の秋らしい前菜の数々。晩秋の気配に合わせて、旬の素材を吟味し料理をするのもこの季節ならではです。

<次回開催>

11/14 (水) ～12/4 (火)
12/5 (水) ～12/25 (火)

美虎
カビアーノ

五十嵐美幸氏
植竹隆政氏

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」と思っていただけの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 + 吹き寄せ寿司 + 汁物・香の物 3,240 円 (税込)

【前菜】



フグ焼霜 千枚漬け ゆず七味
柿釜 白掛け (柿 大根 胡瓜 栗)
海老芋のオレンジ煮 きの子の彩りあんかけ

【食事】 以下の2品よりお選び下さい



吹き寄せ寿司
穴子 サーモン
イクラ 海老



吹き寄せ寿司
牛イチボのローストビーフ

【香の物・汁物】



生姜の漬物
赤出汁 粉山椒

【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/>