

報道関係各位

2018年11月14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
「美虎」 五十嵐美幸シェフが
「やさしい美味しさに心も温まる美虎の中華三昧」を提供
期間：2018年11月14日～12月4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11月14日から12月4日までは「美虎」の五十嵐美幸シェフの料理が堪能できます。



五十嵐美幸 シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

また食べたい、また作りたくなる、とっておきの中華料理

冬の気配も目の前となり、キッチンステージには「美虎」の五十嵐美幸シェフが初登場。中華料理、女性シェフとえばと真っ先に思い浮かべる方が多いはず。美虎さんの料理を食べた時、素直に美味しい、幸せ感に心が満たされます。そして笑顔と温かなお人柄が何よりの隠し味であることも感じます。医食同源をベースに食材の美味しさ、旨味、四季を大切にされているシェフがキッチンステージ用に吟味いただいた料理は、鶏と柚子、鯛とリンゴと山椒、ゴボウとピータンといった組み合わせ。今夜にでもすぐに作りたくなる、ご家庭でも作りやすいレシピとなっております。寒くなり始めるこの季節に、心も体も温まる中華料理で食卓を囲ってみませんか。

<次回開催>

12/5（水）～12/25（火）

カノビアノ

植竹隆政氏

12/26（水）～2019/1/15（火）

キッチンステージ

東理美宏氏

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 + メイン 3,240 円 (税込)

【前菜】



ゴボウの煮凝り ピータンのせ
カリフラワーのオリーブと干し海老炒め
鯛刺身の湯引きとリンゴの山椒ソース

【メイン】 以下の3品よりお選び下さい



鶏柚子あんかけ焼きそば



担々天津飯



スペアリブチャーシュー ごはん スープ付

【10時半～12時までの特別メニュー】



牡蠣のお粥
1,728 円 (税込)

◆ピックアップアイテム◆

※掲載の商品は期間中キッチンステージでお買い求めいただけます。

**軽量で使いやすい中華鍋 プロの技へ近づける逸品！**

エレガントなデザインと機能性を兼ね備えたイタリアの調理器具ブランド・TVS 社の mitoシリーズ。耐久性の高い硬質なチタンコーティングとTVS 独自のノンスティック加工を施しました。中華鍋に求められる使いやすさを追求し、家庭用の火力でも本格中華へ近づける逸品です。

温まるとハンドル部分のサーモマークが緑色に変化し、料理を始めるタイミングを教えてください。IH機器・ガス火両方に対応しています。

tvS mito 炒め鍋
28cm 6,480 円 (税込)

【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/>