

報道関係各位

2018年12月5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
「リストランテ カノビアーノ」 植竹隆政シェフが
「冬の訪れと素材の美味しさをそのままに 師走のカノビアーノスタイル」を提供
期間：2018年12月5日～12月25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12月5日から12月25日までは「リストランテ カノビアーノ」の植竹隆政シェフの料理が堪能できます。



植竹隆政 シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

素材の声を聞き、美味しさを引き出す調理法

野菜をメインに食材の味を最大限活かすことにこだわった「自然派」のスタイルは、植竹シェフのエlegantなエッセンスを感じる、紳士なイタリアン。今年のキッチンステージには、冬の美味しい食材とともに登場です。ニンニクや唐辛子を使わず、ほんの少しの塩で旨みを引き出し、シンプルで自然の味わいに仕上げる一皿は、一口ごとに味覚や嗅覚を研ぎ澄まさせてくれます。植竹シェフは、料理界きっての上質の魔法使いなのだと思います。そして今回のメニューでは、伝統野菜の加賀れんこん、京野菜、真鱈の白子などを使った滋味深い味わいのパスタや前菜、ハーブをまとったカツレツは、冬のおもてなしやパーティーメニューにピッタリです。

<次回開催>

12/26 (水) ～2019/1/15 (火)	キッチンステージ リストランテ ホンダ	東理美宏氏 本多哲也氏
1/16 (水) ～1/29 (火)	× 一凜	橋本幹造氏

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 + パスタ	2,808 円 (税込)
前菜 + 肉料理	2,808 円 (税込)
前菜 + パスタ + 肉料理	3,780 円 (税込)

【前菜】

原木椎茸と豆乳のスープ
加賀れんこんとドライトマトのイタリアンきんぴら
ポロネギと鯖のブルスケッタ

【メイン パスタ】 以下の3種よりお選び下さい

真鱈の白子と聖護院かぶ
九条ネギのスパゲッティーニ
カラスミがけ



牛ホホ肉の赤ワイン煮と
海老芋、春菊のカサレッチェ



桜エビと下仁田ネギ、白菜、
京水菜のスパゲッティーニ

【メイン 肉料理】

十勝ハーブ牛のカツレツ香草風味
紫キャベツ、赤玉ねぎ、
ポロネギ、豆苗のソテー添え

◆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。

**さまざまな下ごしらえや仕上げが
ブレンディア一台でスムーズに！**

「つぶす」「きざむ」「混ぜる」「砕く」「泡立てる」を確実に短時間でおこなえるハンディクッキングプロセッサです。スープもソースもおまかせ。

blendia ブレンディア

付属品：専用スタンド・グラインダー容器・専用カップ・
クリーナー・ブラシ

サイズ：345×110×55mm

重量：約640g

27,000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/>