

報道関係各位

2019年2月13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
「銀座 奥田」 荻野聡士料理長が提供
“銀座の名店 奥田 若き料理人が繰り出すたおやかな早春の味”
期間：2019年2月13日～2019年3月5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。2019年2月13日から2019年3月5日までは「銀座 奥田」店主の荻野聡士料理長の料理が堪能できます。



荻野聡士料理長



KITCHEN STAGE メニューの一部

清々しい感性 瑞々しい一皿

銀座並木通り沿いの名店「小十」の姉妹店「奥田」は、開店から早くもミシュラン星を獲得し、新進気鋭の荻野聡士料理長が腕をふるう新たなる名店。キッチンステージ初登場となる今回は、春寒の滋味あふれる食材をつかった数々を吟味してくださいました。荻野料理長の丁寧な下ごしらえや手捌き、そしてお話をされるときの物腰のやささが一皿一皿に反映され、凛とした表情と温かさの両面を感じることができます。日本料理は今後さらなる発展と注目をされる分野となりますが、荻野料理長が一役を担うであろうことは、間違いありません。キッチンステージではレシピも提供されるので、先付のすり流し、前菜の色味と食感の愉しさ、主菜の力強い味わいと組み合わせの妙をご家庭で時間をかけて、じっくりと作ってみるのもいいのでは。

<次回開催>

3/6（水）～3/12（火）
3/13（水）～4/4（木）

KITCHEN STAGE
アロマフレスカ

東理美宏氏
原田慎次氏

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】

先付 + 前菜 + 主菜 + ご飯・汁物 3,456 円 (税込)

前半：2/13 (水) - 23 (土)

- 〔先付〕 菊芋のすり流し 粟麩と百合根
- 〔前菜〕 針魚と花わさび セリ クレソン 浜防風の向酢 菊菜と舞茸のくるみ和え
- 〔主菜〕 牛肉の味噌煮 くわい餅とほうれん草



後半：2/24 (日) - 3/5 (火)

- 〔先付〕 かぶのすり流し 百合根とかぶの葉
- 〔前菜〕 蟹と春菊 いくら 酢のゼリーがけ 湯葉蒸し 長芋と焼き穴子
- 〔主菜〕 鯖の味噌幽庵焼 筍の木の芽焼き



- 〔ご飯〕 九条ネギとふきのとうのご飯
- 〔汁物〕 菜の花と揚げの味噌汁



※ご飯と汁物は前半後半共通のメニューとなります

◆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。

**小ぶりのすり鉢は、食卓でも使える優れものアイテム**

先端が太いすりこぎなので、すりごまや離乳食づくりに便利です。底部の目立てが深いので、煮干しなどの硬い素材も砕きやすい設計になっています。内側にも釉薬がかかっているため、目詰まりしにくく、きれいに洗え、いつでも清潔にお手入れ簡単。手になじむ大きさの鉢と握りやすいすりこぎのバランスがよいのもおすすめのポイントです。

SELECT100 ミニすり鉢

サイズ：104×102×64mm

重量：213g

品番：DH3020

価格：2,700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/>