

報道関係各位

2019年4月5日 貝印株式会社

名店の味が気軽に楽しめる！
貝印が運営するレストランKITCHEN STAGEで
「鈴なり」店主 村田明彦氏考案のメニュー提供
ご自宅で再現できるレシピもご案内
期間：2019年4月5日～2019年4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。2019年4月5日から2019年4月25日までは「鈴なり」店主の村田明彦氏の料理が堪能できます。



店主 村田明彦氏



KITCHEN STAGE メニューの一部

村田明彦氏 プロフィール

祖父がふぐ屋を経営していたことから料理人を志す。老舗日本料理店「なだ万」で13年間修業を積み、2005年に「鈴なり」を創業。若いお客様にも足を運んでいただきたいという想いから、本格的なコースをリーズナブルに提供し、老若男女から高く支持されている。時にはスライスやチーズといった和食ではタブーとされる食材も柔軟に取り入れ、古典に縛られないオリジナルの料理を追究。予約困難な人気店となり、ミシュランの1ツ星も獲得している。

今回の「KITCHEN STAGE」では、季節の山菜が香る和食で春の訪れが感じられるようなメニューを考案いただきました。

<次回開催>

4/26（金）～5/23（木）
5/24（金）～6/13（木）

北島亭
分とく山

大石義彦氏
野崎洋光氏

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】 前菜二種盛り + 主菜 + 御飯・汁物 3,240円 (税込)

※ご来店いただいたお客様には下記メニューのレシピをご案内しております。

前半：4/5 (金) - 4/14 (日)

[前菜二種盛り]



白魚の玉地蒸し 銀鮓 桜花添え
筍、独活、イカの木の芽味噌和え 五色あられ

[主菜]



牛肉の変わり揚げ
山菜鮓掛け みどりのラー油

[御飯・汁物]



桜海老と牛蒡 菜の花のご飯
揚げじゃがと若布の赤出汁

後半：4/15（月）－4/25（木）

[前菜二種盛り]



牛スジの玉地蒸し 銀餡 空豆添え
いくら うるい ツナの浸し

[主菜]



マスのフォアグラ包み 桜の葉蒸し
山菜餡掛け みどりのラー油

[御飯・汁物]



桜海老と牛蒡 菜の花のご飯
揚げじゃがと若布の赤出汁

◆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は、すりごまはもちろん離乳食づくりにも便利です。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く、内側にも釉薬がかかっているため、目詰まりしにくく、いつでも清潔を保ち、きれいに洗えます。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/>