

報道関係者各位

2018年3月14日
貝印株式会社
No. 2018031465

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
分とく山 野崎総料理長が春の訪れを感じさせる和食を提供
期間：2018年3月14日～3月27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3月14日から3月27日までは「分とく山」総料理長の野崎洋光氏の料理が堪能できます。



野崎洋光 総料理長



KITCHEN STAGE コースメニューの一部



伊勢丹キッチンステージ春の御献立

今年の冬は寒波襲来の寒い日々が続きました。キッチンステージでは“分とく山”野崎洋光氏の和食で一足先に春を愉しんでいただくメニューをご用意いたしました。美しい若緑のグリーンピース豆腐にべつ甲あんをかけた先付。手の掛かった前菜3種、利久たれを絡めていただく刺代わりの鶏むね肉、煮物は牛筋の桜煮、揚物は薄焼き卵と海苔で巻いた蟹の磯辺揚。それぞれに独活（ウド）や木の芽、筍、菜の花、空豆などなど嬉しい春の食材が散りばめられています。メの穴子のおこわを召し上がる頃には、一足先に満開の春を満喫した幸せな気分を味わっていただけることでしょう。

<次回開催> 3月28日（水）～4月10日（火）六雁 秋山能久氏
4月11日（水）～4月24日（火）イレル人形町 島田哲也氏

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Kai House(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】 お一人様 3,456円 (税込)

【前菜】



先付 | ピース豆腐
海老 桜花長芋 生姜



前菜 | 鰻桜衣巻
浅蜆 独活 木の芽和へ
甘海老 葉山葵ゼリー掛け

刺代り | 鶏 筍
利久たれ掛け
菜の花

揚物 | 牛筋桜煮
桜花丸一
人参
かもし葱

揚物 | 蟹磯辺揚
桜麩
空豆



食事 | 穴子おこわ

【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刃物、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/>