

報道関係者各位

2018年3月28日
貝印株式会社
No. 2018032865

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
六雁 秋山料理長が口福に満たされる魅惑の和食を提供
期間：2018年3月28日～4月10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28日から4月10日までは「六雁（むつかり）」料理長の秋山能久氏の料理が堪能できます。



秋山能久料理長



KITCHEN STAGE コースメニューの一部



食材の香りや食感を味わう贅沢

独特の発想と感性豊かなお料理は、まるで“フレンチ”かと思うような繊細で美しいものばかり。10種類の野菜をテリヌ風に仕立てた「野菜の煮ごり」は、包丁を入れたときの断面まで計算して緻密につくり上げた芸術的な一皿。能登・輪島 谷川醸造さんの木樽仕込みの味噌をつかった蒸し豚の味噌漬けは、滋味深い味わい。江戸の粋を意識し、精神誠意を込めて生み出されるスタイリッシュな料理の数々をお愉しみくださいませ。

<次回開催> 4月11日（水）～4月24日（火） イレール人形町 島田哲也氏
4月25日（水）～5月15日（火） ヴォーロ・コズィ 西口大輔氏

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】 お一人さま 2,916円（税込）

【前菜 三種盛り】



彩り野菜の煮こごり
帆立フライと青菜のおひたし
筍と花菜 畑の肉みそ添え

【主菜・飯・汁】 ※以下の2種からお選びください



蒸し豚の味噌漬け
りんご酢おろしとともに
穴子のから揚げご飯
トマトの味噌汁



鯛の塩焼きと春キャベツ
蕪のすり流し
青海苔の香りをきかせて
穴子のから揚げご飯
トマトの味噌汁



◆ピックアップアイテム◆

* 前菜の「彩り野菜の煮こごり」をカットする際に実際に使用されています。

貝印 関孫六 フレキシブルナイフ

プロも認める品質の関孫六" ブランドのフレキシブルナイフ。刃がしなるので、魚の骨に沿っての切り分けがしやすい。魚の三枚おろし、骨付き肉の下ごしらえや、野菜・果物の皮むきに最適です。

サイズ：全長270×刃幅26×柄の高さ12mm 刃渡り165mm 板厚1.2mm

重量：140g

価格：5,400円（税込）

※2018年3月28日～4月10日までは、キッチンステージでお買い求めいただけます

【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/>