

報道関係各位

2018年5月16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  
中華香彩JASMINE 山口総料理長が「中国料理の真骨頂」を提供  
期間：2018年5月16日～5月29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5月16日から5月29日までは「中華香彩JASMINE」総料理長の山口祐介氏の料理が堪能できます。



山口祐介総料理長



KITCHEN STAGE メニューの一部

### 滋味あふれ、記憶に残る味わい

JASMINEと言えば、名物“よだれ鶏”。この逸品と初夏の香るメニューをレシピと共に食べていただけるのはキッチンステージならではのおもてなし。総料理長山口氏は、中華オタクと呼ばれている若き逸材。郷土料理の魅力を伝えるべく、現地へ赴いて知識を深め、試行錯誤を繰り返し、日々の味づくりに取り入れているそう。熱心で真面目な人柄は、料理にも溢れ、「お客様に満足していただきたい」という想いを感じます。お料理はどれもスッキリとした後味で、食べ手の心もお腹も自然と安らぎます。ご家庭でもこの味わいを再現できるようレシピはアレンジしております。極上中華を初夏の季節に是非。

<次回開催> 5/30（水）～6/19（火） 北島亭 大石義吉氏  
6/20（水）～7/3（火） 正月屋吉兆 岡田康平氏

### 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+点心+メインのコース お一人さま 2,916円（税込）

【前菜】



JASMINE 名物“よだれ鶏” 古白鶏の特製香りラー油  
クリームチーズ生ハツ橋 紹興酒の香り  
縞縹の龍井茶（ロンジンチャ） スモーク 葱油風味

【点心】



“よだれ鶏”のタレでお召し上がり頂く  
「JASMINE のシューマイ」

【メイン】 ※以下の3種からお選びください



JASMINEの  
スパイシーシンガポール  
カレー



大山鶏と茄子、胡瓜の  
北京風甘味噌炒めのせ和え麺



特製黒酢豚  
八ト麦ご飯  
若芽と筍の上湯スープ

【デザート】 648円（税込）



果肉たっぷりマンゴープリン



## ◆ピックアップアイテム◆

\* 和え麺や黒酢酢豚を炒める際に使用されています。

### 軽量で使いやすい中華鍋 プロの技へ近づける逸品！

エレガントなデザインと機能性を兼ね備えたイタリアの調理器具ブランド・TVS 社の mitoシリーズ。耐久性の高い硬質なチタンコーティングとTVS 独自のノンスティック加工を施しました。中華鍋に求められる使いやすさを追求し、家庭用の火力でも本格中華へ近づける逸品です。

温まるとハンドル部分のサーモマークが緑色に変化し、料理を始めるタイミングを教えてください。IH機器・ガス火両方に対応しています。

### tvS mito 炒め鍋

**28cm 6,480 円 (税込)**

※2018年5月16日～5月29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/>