

報道関係各位

2018年6月20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  
正月屋吉兆 岡田康平料理長が「季節を感じる懐石料理」を提供  
期間：2018年6月20日～7月3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6月20日から7月3日までは「正月屋吉兆」料理長の岡田康平氏の料理が堪能できます。



岡田康平料理長



KITCHEN STAGE メニュー

### 細やかなおもてなしの心

『吉兆味ばなし』という本の中に「なすが出て夏がやってくる」という言葉を梅雨寒の季節に思い浮かべます。そして、「正月屋吉兆」さんのお料理の数々は、木々に潤う雨のしずくのような凛とした佇まいを感じずにはいられません。

料理と器とつらえ、目の前で一つとなった和の趣は、流石の一言。味覚だけにとどまらない、滋味深く、季節を感じる懐石料理をキッチンステージの為に岡田料理長が吟味し提案してくださいました。順才や冬瓜、夏といえばの丸茄子の献立でご自宅でも涼味三昧を再現してみませんか。

### <次回開催>

7/4 (水) ~7/17 (火)	エスタシオン	野堀貴則氏
7/18 (水) ~7/31 (火)	鈴なり	村田明彦氏

### 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」と思っていただける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 + 主菜 + 御飯 + お椀 2,700 円 (税込)  
【先付】



山芋のカルカンと順才

【御膳】



主菜		丸茄子の田楽
御飯		鮎の飯蒸し
お椀		合鴨ロースと冬瓜椀

【飲み物】

獺祭 純米大吟醸	540円
〈グラスワイン〉	
ピネロスプマンテ (スパークリング・辛口)	928円
ポルドーブラン (白・辛口)	756円
コート・デュ・ローヌ ルージュ レクラニユ (赤・辛口)	864円
クリットピノブラン (ナチュラルワイン・辛口)	1,026円

その他各種オリジナルドリンクもご用意しております

**◆ピックアップアイテム◆**

\*先付の山芋をおろす際に使用されています。

**シンプルで美しいキッチンツールおろし器の決定版**

“使いやすい道具はシンプルで美しく手になじむ”それがSELECT100の考え。  
力を入れず、しかも食感のある美味しいおろしに仕上げる工夫が詰まっています。  
ロングサイズのおろし面なので、大根など大きな食材もスムーズにおろせます。

角度のついたプレートは、食材に力がかけやすい工夫。大根おろしに最適な、余分な水分を取る目皿付きです。底面のすべり止め加工により安定感があり、硬めの食材もラクラク。

**SELECT100 おろし器**

1,728円（税込）

※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

**【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/>