

報道関係各位

2018年7月18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
鈴なり 店主 村田明彦氏が「和食の新星」を提供
期間：2018年7月18日～7月31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7月18日から7月31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

感性から生まれる 村田流和食

「鈴なり」の店主村田氏は、愛情という文字が似合うお人柄。料理にもその個性とお客様へのおもてなしの心が溢れています。和食は高級という概念にとらわれず、アイデアと組み合わせの妙が光る料理の数々は、手に届く贅沢な味わい。粋を感じながら人情も感じる和食はなかなかないのでは。

「鈴なり」と言えばの玉地蒸しや鰻、夏茄子や旬野菜を使い、ご家庭でも気軽に取り入れていただける献立をご店主に吟味していただきました。夏本番を迎えるこの時期に、食欲増進、おもてなしにもピッタリな料理をお届けいたします。

<次回開催>

8/1（水）～8/21（火）	オー・ギャマン・ド・トキオ	木下威征氏
8/22（水）～9/4（火）	パティナステラ	杉浦仁志氏

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】 前菜 + 主菜 + 御飯・汁物 2,808円 (税込)

【前菜】



冷し小芋 隠元豆 胡麻クリームチーズ和え
スモークサーモン 塩もみ胡瓜 ピータン刻み 土佐酢ジュレ
とうもろこしの冷製玉地蒸し トリュフ塩の銀あんかけ

【主菜】 以下の2種類からお選びください。



旬魚のオイル漬け 葱金山寺焼き
牛蒡と人参の塩きんぴら
トマトおろし



焼き茄子の牛肉巻き焼き
牛蒡と人参の塩きんぴら
トマトおろし

【御飯・汁物】



生姜ときざみ鰻 炊き込みご飯
とろろ汁
香の物

◆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。



* 玉地蒸しを調理する際に使用されています。

さまざまな下ごしらえや仕上げが ブレンディア一台でスムーズに！

「つぶす」「きざむ」「混ぜる」「砕く」「泡立てる」を確実に短時間でこなえるハンディクッキングプロセッサーです。スープもソースもおまかせ。

blendia ブレンディア

27,000円（税込）



* 牛蒡と人参の塩きんぴらを調理する際に使用されています。

細かく美しい細千切りは プロが使う道具から生まれる

トンネル状のクランク刃を通すことで包丁で刻んだような、角のある美しい細千切り（つま程度の千切り）が簡単に仕上がります。押しと引きの両動作対応でとってもスピーディー！

SELECT100 細せん切り器

1,620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/>