

## エストネーション六本木店にて 食の新コンセプトブランド「ITADAKI」ポップアップストア開催

ギフト販売大手のシャディ株式会社（本社:東京都港区、代表取締役社長：大村 泰治）が立ち上げた食の新コンセプトブランド「ITADAKI（頂）」のポップアップストアを、2023年11月14日(火)～11月28日(火)の期間中、六本木ヒルズのエストネーション六本木店にオープンします。



### ■「ITADAKI」コンセプト

『食の頂をご自宅で。素材と人が一心に向き合い生まれた日本のキセキをあなたへ。』

日本各地に眠る希少で旬な素材を一つひとつ吟味して、ITADAKIにふさわしいものだけを厳選。市場にはめったに出回らないものを、職人（生産者）がこだわりをもって一つひとつ丁寧に仕上げた極上の味を日本全国にお届けします。また、「頂点を極めた食」をお届けするだけでなく「ここにしかない極上の食体験」をお届けしたいと考え、最高の味わいを、最高の状態で味わっていただくために、サイドメニューとなるものを一緒にご提案いたします。ITADAKIだけの体験をぜひご堪能ください。

### ■ポップアップストア販売商品

#### 【ITADAKIカードギフト】



11,000円コース



33,000円コース



110,000円コース

※価格は全て税込

選べる商品は、ITADAKIコンセプトに賛同いただいた星付きトップシェフたちのレストランで厳選した食材や調理方法で丁寧に作り上げたプレミアムグルメや、こだわりの食材や火入れや焼時間など丁寧に作り上げたプレミアムスイーツなど、ITADAKIならではの限定アイテムばかり。



### 【土佐あかうし×神戸牛 しぐれ煮】

税込16,200円

枕崎かつお本枯れ節からとった出汁と、1年以上熟成させた「湯浅醤油」から生まれたこだわりの味をベースに、3種類の味付けに仕上げた贅沢なしぐれ煮をセットでお届け。

土佐あかうしの赤身と神戸牛の脂味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。



### 【実生柚子シロップ/ジンジャーシロップ/マイヤーレモンシロップ詰め合せ】

Rサイズ：税込9,500円 Sサイズ：税込5,500円

味の深みにその歴史と情熱を感じていただける高知県実生柚子を使用したシロップ、鮮度にこだわり路地栽培で育てた高知県産ジンジャー、皮が薄く果汁たっぷりで香りのよい三重県産マイヤーレモンのオリジナルフレーバー3本詰め合せ。お肉料理とベストマッチなシロップ。これからの寒い季節は、お湯割りで体の芯からポカポカと温まります。



### ■『ITADAKI』ポップアップストア概要

開催期間：2023年11月14日(火)～11月28日(火)

所在地：〒106-0032 東京都港区六本木6-10-2 六本木ヒルズ ヒルサイド けやき坂コンプレックス2F

営業時間：11:00-20:00 ※金土・祝前日 11:00-21:00

「報道関係者からのお問い合わせ先」  
シャディ株式会社 広報部 刑部 (090-7363-7758)  
Email : pr@shaddy.co.jp

■ シャディ株式会社について（ <https://shaddy.jp/ir/> ）

シャディは1926年に創業。フォーマルギフトのリーディングカンパニーとして98年の歴史を有し、全国に2,200（EC専売店を含む）のサラダ館・シャディ店を展開、自社ECであるシャディギフトモール（<https://shaddy.jp/>）やその他タッチポイントを統合したラオックスグループの中核オムニチャネルリテラーとして躍進を続けています。シャディは、カタログギフトを日本で初めて開発し、ありとあらゆるライフイベントや、カレンダーイベント、贈答文化、しきたり、慣習に精通。お祝い品や返礼品に適した商品を幅広く取り揃え、ギフト業界を牽引し続けてまいりました。個人のお客様、法人クライアント様へ新たな価値提案を行い、贈る側、贈られる側の笑顔を創造する総合ギフトカンパニーとして次の100年に向けて邁進してまいります。

シャディ公式ツイッター： <https://twitter.com/shaddyjp>

シャディ公式インスタグラム： [https://www.instagram.com/shaddy\\_giftmall/](https://www.instagram.com/shaddy_giftmall/)

«報道関係者からのお問い合わせ先»

シャディ株式会社 広報部 刑部（090-7363-7758）

Email： [pr@shaddy.co.jp](mailto:pr@shaddy.co.jp)