

報道関係者各位

日本文化の季節折々の“食”を、五感で体感出来る“自遊庵”新テーマ リコピンたっぷりの「トマト」 6月1日（水）～6月14日（火） キリッとした酸味の「梅」 6月15日（水）～7月5日（火） 和風出汁のトマト料理や、“梅肉×レアチーズ”等の新感覚スイーツも

三越日本橋本店では、「カルチャーリゾート百貨店宣言」を行い、日本文化の発信拠点として、「日本一楽しめる店・遊べる店」を目指しています。

この度、3月にオープンしました、食を楽しむ・遊ぶ食楽族（※）に向けて、日本の食文化を五感で体感できるゾーン「自遊庵」（じゆうあん）にて、6月の前半は「トマト」、後半は「梅」をテーマにしたメニューを提供いたします。

※食楽族：何よりも食を愛し、食で遊び・楽しみ、その背景と共に食を大切にすること



＜まるごとトマトと魚介のパエリア風炊き込みご飯＞



＜プラム・タルトフロマーージュ＞

■ 新テーマ「トマト」・「梅」について

自遊庵は、「新しい味覚と出会う 創造の場」をコンセプトに、お客さまがご自由に、季節の食を通して、楽しみ、遊んでいただく体感の場を提供します。

6月は、二十四節気（※）では夏至の時期です。「夏に至る」という文字通り、この時期を過ぎると本格的な夏が到来します。また、一年で最も昼間が長い日としても知られ、農家は田植えに忙しくなります。北ヨーロッパでは太陽を浴びて夏至に感謝するお祭り等も存在しますが、日本では梅雨の時期と重なるため、蒸し暑くなり、それに伴う疲労にも注意が必要な時期になっていきます。

今回の自遊庵は、この時期の旬であり、疲労回復にも効果があるとされる「トマト」や「梅」を使った、この時期に食べやすく、さっぱりと暑気払いもできる、多彩なメニューをご用意します。

6月前半は、洋食の食材としてポピュラーなトマトを、あえて和食の「出汁」と合わせ、旬の旨みを最大限に引き出しました。6月後半は、爽やかな酸味がこの季節ぴったりの梅を使ったメニューです。クエン酸を多く含む梅は夏場にもってこいの食材です。「梅はその日の難逃れ」といわれるように、古来から日本で健康のために食されてきました。本格的な夏を迎える前に、暑気払いとしてぜひご賞味ください。

※ 二十四節気：冬至、春分、夏至、秋分を基準に、一年を二十四で分けた暦の一種。年中行事や農作業の指標として親しまれてきた。

■ 自遊庵 6月1日(水)～6月14日(火) テーマ「トマト」メニューのご紹介

※金額表記は全て税込みとなります

<自遊庵 嗜み処 (イートイン) >

お食事メニュー

まるごとトマトと魚介のパエリア風炊き込みご飯 フルセット 一人前 2,042 円

※吸い物のみのセットもご用意しています (一人前 1,782 円)

昆布出汁の旨みと生姜をアクセントにしたパエリア風の玄米炊き込みご飯は、昆布と焼きトマトの旨みの二重奏を楽しめます。トマト出汁のマリネや、トマトと味噌の絶妙な組み合わせの味噌汁と合わせてお召し上がりください。

手まり寿司～トマト塩添え～ フルセット 一人前 1,836 円

※吸い物のみのセットもご用意しています (一人前 1,620 円)

トマトフレークと塩を組み合わせた“トマト塩”を添えた手まり寿司です。魚介だけでなく、トマトを使い、見た目もかわいらしい“野菜”のお寿司もお楽しみいただけます。

まるごとトマトと魚介のパエリア風炊き込みご飯・手まり寿司～トマト塩添え～ 共通セット

香の物：トマトと塩昆布の和え物 / サラダ：ベビーリーフとオニオンスライスサラダ / 吸い物：トマトの味噌汁 / 甘味：バニラアイス～トマトシャーベット添え～

甘味メニュー

スイートトマトのタルト 一人前 594 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

トマトを使用した生地に、フルーツトマトをふんだんにのせて焼き上げた野菜のスウィーツタルトです。バルサミコ酢やホイップクリームと合わせて新しい味覚をお楽しみください。

5 種トマトのコンポート 一人前 648 円

5 種類の珍しいトマトを使用し、バルサミコ酢を使用した甘酸っぱいお野菜スイーツです。野菜であるトマトもデザート感覚でお召し上がりいただけます。



<手まり寿司～トマト塩添え～>



<スイートトマトのタルト>

<物販コーナー>

<HATAKE CAFE> たっぷりトマトの冷製スパ

1 パック 1,080 円

<梅の花> まるごとトマトの土佐酢ジュレ

1 パック 432 円 ※各日 30 点限り

<亀屋良長> トマトの水まんじゅう

1 個 432 円 ※販売期間：6月1日(水)～7日(火)

■ 自遊庵 6月15日(水)～7月5日(火) テーマ「梅」メニューのご紹介

※金額表記は全て税込みとなります

<自遊庵 嗜み処 (イトイン) >

お食事メニュー

焼き梅の鶏つくね 梅風味のあんかけ フルセット 一人前 1,836 円

※吸い物・ご飯のみのセットもご用意しています (一人前 1,620 円)

梅風味の鶏つくねを香ばしく焼き上げ、梅肉を加えた和風あんかけ出汁をかけました。焼き梅を加えたお吸い物、優しい味わいの卵豆腐やさっぱりとした海藻サラダを合わせました。甘味には梅酒を使った清涼感のあるゼリーをお召し上がりください。

手まり寿司～刻み野菜のだしジュレ添え～ フルセット 一人前 1,728 円

※吸い物のみのセットもご用意しています (一人前 1,512 円)

魚介や梅肉と胡瓜に細巻き、厚焼き卵などをお楽しみいただける一品。夏野菜を刻んだ山形の“だし”を基にしたかつお風味の特製ジュレと一緒に召し上がりください。

焼き梅の鶏つくね 梅風味のあんかけ・手まり寿司～刻み野菜のだしジュレ添え～ 共通セット

香の物：玉子豆腐 / サラダ：海藻サラダ / 吸い物：梅入り昆布だしのお吸い物 / 甘味：梅酒ゼリー

甘味メニュー

くずきりの梅酒ゼリーがけ 梅あん最中添え 一人前 756 円

梅酢を使ってほんのりピンク色に仕上げた梅酒ゼリーが清涼感を演出。くずきりの新しい食べ方をご提案します。最中には白あんベースの梅あんを挟みました。

プラム・タルトフロマージュ 一人前 594 円 ※お持ち帰り用商品もご用意しています。

レアチーズケーキの甘味に梅肉の酸味を加えた甘じょっぱいテイストのスイーツです。新しい味わいの新感覚スイーツです。



<焼き梅の鶏つくね 梅風味のあんかけ>



<手まり寿司～刻み野菜のだしジュレ添え～>

<物販コーナー>

<六本木 炭火烧肉 An> 初夏の贅沢弁当 1折 1,296 円

※販売期間：6月15日(水)～28日(火)

<下鴨茶寮> 新緑御膳梅 1折 1,944 円

※販売期間：6月15日(水)～21日(火) ※各日30点限り

<神楽坂 久露葉亭> おいしい神楽揚げ 1個 324 円

※販売期間：6月22日(水)～7月5日(火)

<贅否両論> 梅の鯛押寿司 1折 2,160 円

※販売期間：6月29日(水)～7月5日(火)

<信州里の菓工房> 梅のくずゼリー 1個 195 円

～参考資料～

■ 新しい味覚と出会う 創造の場「自遊庵」とは

自遊庵は、三越日本橋本店・食品フロアのテーマである「食文化体感！食賓館」のメインショップとして今年3月に誕生しました。テーマにある“食文化体感！”は、“季節・風土”とそこに紐づく“食材・素材”から“様式・演出・作法”まで、日本に根付いた“食”にまつわる様々な要素を五感プラス心覚、知覚で感じることです。

自遊庵

<自遊庵ロゴ>

<自遊庵で感じる7つの体感>

視 覚 を 刺 激：デジタルサイネージや、ショップ内モニターを通して、その時々のおいしい食材の美しい映像をお楽しみいただけます。

嗅 覚 で 感 じ る：自遊庵で感じる四季折々の香りで、季節の訪れが体感出来ます。

聴 覚 で 高 め る：自遊庵で聞こえる四季折々の音色で、季節の体感が高まります。

味 覚 で 納 得 す る：嗜み処で新しい季節の味わいを、物販コーナーで食の極みを体感し、日本の二十四節気の味わいに納得します。

触 覚 で 覚 え る：併設の会場で開くワークショップで、季節の食材を実際に触れ、調理することで、二十四節気の実感出来ます。

心 覚 で 浸 る：自遊庵の壁で動く季節の雰囲気を感じ、心から季節に浸っていただけます。

知 覚 で 高 ま る：自遊庵でプロの調理人や生産者と交流することで、よりリアルに季節の食材に対する思いが高まります。

■ メインスペース「自遊庵 嗜み処」について

二十四節気に合わせて新しい食体験をご提案する、自遊庵のメインとなるイートインスペース「自遊庵 嗜み処」。本スペースを、業務用食品メーカーとしてサラダ・総菜類の商品およびメニュー開発・販売を手掛けるケンコーマヨネーズ株式会社と協業し、最新の食のトレンドを反映した新しい味覚を提供しています。また、監修として女子栄養大学栄養クリニックも加わり、栄養面や料理の背景といった視点も考慮されています。

「自遊庵 嗜み処」では、自遊庵のキーワードとなる“二十四節気（季節）”をベースにその時々のおいしい素材を決め、メニューを開発。メインはテーマ素材を生かした「手まり寿司」と「創作和食」の2プレートをご用意し、それぞれ異なった趣を楽しんでいただけます。

また、メインにあった甘味やお飲み物も一緒にご用意。カウンター式のお食事スペースをメインに、素材や調理法を作り手と共に目や会話で楽しみながら、新しい味覚をお召し上がりいただける空間となっています。

■ 「自遊庵 嗜み処」提供：ケンコーマヨネーズ株式会社 会社概要

社 名：ケンコーマヨネーズ株式会社

代 表 者：代表取締役社長 炭井 孝志

所 在 地：東京都杉並区高井戸東 3-8-13（東京本社）

創 立 年 月：1958年3月

資 本 金：2,180百万円（2016年3月末現在）

主 な 事 業 内 容：サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品等の食品製造販売

U R L：<http://www.kenkomayo.co.jp/>

「本件に関するお問い合わせ先」

ケンコーマヨネーズ PR 事務局（プラチナム内）担当：梁（りょう）・横山

TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075

Mail：y-ryo@vectorinc.co.jp