

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 秋の味覚の代表「米」 9月14日（水）～10月4日（火）

お米のソースで食べるお寿司や、玄米や古代米を使ったおにぎりなど、お米づくし！

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。

今年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出来るゾーン「自遊庵」（じゆうあん）は、9月14日（水）より「米」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



<お米まるごと御膳>

<おはぎのかさね>

### ■ 新テーマ「米」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。

9月は、二十四節気（※）では「白露（はくろ）」、「秋分（しゅうぶん）」の時期です。9月7日の白露の頃は、夕には心地よい涼風を感じる中に、少し肌寒い冷風が混じり始めます。9月22日の秋分の頃は暑い日は減り、日中も冷気を感じる日が増えます。果実や野菜も甘く美味しくなり、収穫が本番を迎え、「味覚の秋」の到来です。

今回の自遊庵は、味覚の秋の楽しみの一つ、「米」がテーマです。「米」は日本人の主食であるだけでなく、粕、米酢、米脂など、さまざまな調味料に加工されて、日本の食卓を支えています。今回は、そんな「米の多様性」にスポットを当てました。

米の調味料で旨味が増したメインの肉料理や魚料理、玄米や古代米など、米そのものを楽しむさまざまな種類のおにぎり、もち米や米粉など素材としての米から生まれる新しいお米スイーツ。いつも食卓で見かける「米」とは違う味や風味を存分にお楽しみいただけます。

※ 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 9月14日(水)～10月4日(火) テーマ「米」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

##### お米まるごと御膳 一人前 1,944 円 (フルセット)

※汁ものみのセットもご用意しています (一人前 1,728 円)

今回の御膳はお米づくし！メインの「炒り糠入り和風つくね／赤魚の粕漬け 古代米あんかけ」は、タネに炒り糠を加えて香ばしい風味と旨味をプラスした鶏つくねと、赤米・黒米の古代米で作ったあんをかけた赤魚の粕漬を盛り合わせました。

ご飯は「3色俵おにぎり」をご用意。白ご飯おにぎり、炒り玄米をトッピングした食感のいいおにぎり、古代米を加えたおにぎりの3色で、それぞれ違ったお米の味をお楽しみください。

##### 手まり寿司～酒粕のとろみソース添え～ 一人前 1,890 円 (フルセット)

※汁ものみのセットもご用意しています (一人前 1,674 円)

お寿司をお米のソースで食べる？今回の手まり寿司には、酒粕にかつおだしや醤油を加えた特製とろみソースを添えました。「シャリの甘味と酒粕の甘味」、「ネタの旨味とかつおだし・醤油の旨味」といった異なる甘味・旨味をお楽しみいただけます。



<手まり寿司～酒粕のとろみソース添え～>

##### お米まるごと御膳・手まり寿司～酒粕のとろみソース添え～ 共通セット

香の物：「小松菜の酢味噌がけ」米味噌と米酢を使った特製酢味噌をかけた小松菜のおひたしです。

サラダ：「3種のお漬物」きゅうりの糠漬け、なすの浅漬け、米酢と米油を使った漬け物の3種類を盛り合わせました。

汁もの：「ごろごろ野菜と酒粕の味噌汁」酒粕と豆乳、白味噌を使った味噌汁。根菜を中心にごろごろとした野菜を加えた食べ応えのある一品です。

甘味：「米菓子のくるみ味噌添え」米の加工品である米菓子里に、特製のくるみ味噌を添えました。

#### 甘味メニュー

##### おはぎのかさね 一人前 594 円

粒あんをホイップクリームでなめらかに仕上げ、もち米をサンドしました。上品な甘味と口溶けの良い、「新しいスタイルのおはぎ」をお楽しみいただけます。

##### 米粉のフレンチトースト 一人前 810 円

米粉パンを使ったフレンチトースト。クリーミーな特製“お米ソース”とくるみ味噌でいただく“和フレンチトースト”です。

#### セミナーのご案内

##### 自遊庵 嗜み処メニュー開発者セミナー

過去の人気メニューや今回のメニュー、今後のメニューの創作秘話をご試食とともにお話しいたします。

- 日 時： 9月24日(土) 午後3時より(約45分)
- 定 員： 8名様(先着順)
- 参加費： お一人様540円
- お申込み： 9月7日(水)～20日(火)の期間、お電話にて受け付けています。  
ご予約直通 03-3274-8273

## <物販コーナー>

<キャンティ> 醤油のeロール	1本 1,296円	9月14日(水)～20日(火)
<丹波鶴屋> 馬路大納言小豆のおはぎ	1個 641円/2個 1,281円	9月14日(水)～27日(火)
<和楽紅屋> 生粹～米粉のロールケーキ～(珠洲の塩キャラメルミルク/天空抹茶大納言/ベリーベリー/黒蜜きなこ)	各 324円	9月21日(水)～27日(火)
<藤井水産> 新物鮭といくらの親子飯	1折 1,296円	9月21日(水)～27日(火)
<醸す kamosu 和僑商店> UMAMI	1折 1,836円	9月14日(水)～20日(火)

## ～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。
- 嗅覚を感じる：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、二十四節気を実感出来ます。
- 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)  
創設年月：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  
URL：<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](mailto:y-ryo@vectorinc.co.jp)