

伊勢丹新宿本店×鳥取県

IRO TORI DORI
TOTTORI
鳥取コラボレーションプロジェクト
がスタートします。

- 2017年2月15日（水）～2月20日（月）
- 伊勢丹新宿本店 本館・メンズ館 各階

株式会社三越伊勢丹（東京都新宿区、代表取締役社長執行役員：大西洋）は、鳥取県庁（鳥取県鳥取市、知事：平井伸治）との協業プロジェクトとして、“地域創生”への貢献を目指すべく、衣・食・住のカテゴリにおいて、鳥取県が誇る“未だ知られざる魅力”を持つ素材、作り手、伝統の技等と、伊勢丹新宿本店の“編集力”を掛け合わせ、伊勢丹新宿本店から、“これまでにない鳥取県”“まだ誰も知らない鳥取県”の魅力をお届けいたします。

鳥取県としても、百貨店とここまでの規模感で取り組むのは初の試みであり、あらたな“地域創生”へのトライアルとして、合計15名からなるプロジェクトチームを立ち上げ、伊勢丹新宿本店から広く日本中へ鳥取県の魅力を発信してまいります。

鳥取県知事 平井伸治氏からのメッセージ：

鳥取県では、2017年を、昨年発生した「鳥取県中部地震」から福を目指して行く年、福興元年とし、また、この酉年が鳥取県の年となるよう県民一丸となつてがんばっています。このたびの、「IROTORIDORI TOTTORI」では、そんな県民が心を込めて育んだ食、伝統ある匠の技による民芸など、よりすぐりの逸品をとりそろえました。

また、刻一刻とその表情を変える「鳥取砂丘」や神話の時代から「神います山」と崇められ、開山1300年を迎えんとする「大山」など、とびきりの観光スポットもご紹介いたします。美味しいものととります！とっとり年は、ぜひ、魅力たっぷり、イロトリドリの鳥取をお楽しみください。お待ちしております！



■ 取組の背景と目的

三越伊勢丹はお客さまの声をもとに、「ほかにはない新しい価値」をお届けする、「オンリー・エムアイ」のキャンペーンや、日本の伝統・文化・美意識が作り出す価値を再認識し、新しい価値としてお客さまにご提案する「JAPAN SENSES（ジャパンセンスイズ）」キャンペーンの展開に取り組んでまいりました。

2015年からは、新たに企業メッセージ「this is japan.」を掲げ、最近では、CSV（Creating Shared Value）＝共通価値の創造の取組として、他企業とコラボレーションし、地域活性化貢献につながるイベント展開、古くからある日本の柄や形、香りや織り等をクローズアップし、日本文化の多様性と奥深さを幅広くご提案し、三越伊勢丹グループ総力をあげて、日本の良さを新たな価値として国内外に発信しております。

この度、本年を福興元年とする鳥取県と、“地域創生”の観点から、初めて大規模な協業を行い、“たのしみ”“かける”“かんじる”をキーワードに、食品、婦人雑貨、紳士雑貨、婦人靴、婦人服、リビング、ベビー子供、和雑貨、トラベルの全9カテゴリーにわたるモノ・コト企画をお届けし、伊勢丹新宿本店から知られざる鳥取県の魅力をご紹介いたします。

～たのしむ～

鳥取県が誇る素材や作り手、受け継がれる伝統の技、まだまだ知らない鳥取の魅力を届ける企画を、食品、婦人服（展示）からご紹介します。

<食品> 鳥取県が誇る素材×作り手の想い・・・（生鮮・和洋菓子・和酒・ミニアンテナショップ）

まだ知られていない素材が多くある鳥取。名物料理はないが、良い素材は揃っている“魅力”をご紹介します。



伊勢丹新宿本店限定

〈大山乳業〉の牛乳の「しぼりたてに限りなく近い牛乳」という特徴をそのままスイーツに。ロールケーキは牛乳を思わせる白い見た目でミルキーかつやさしい甘さに、ミルクプリンも自然な牛乳そのものの味わいをダイレクトに感じられるようにシンプルに仕上げました。
〈パティスリー キハチ〉大山ミルクのグランロール 各日15点限り 972円
〈シェ・シーマ〉ミルクプリン 各日10点限り 303円（1個） ■本館地下1階カフェ エ シュクレ

<食品> 鳥取の知られざる食×フードコレクション・・・えらい美味だでえ！鳥取特集 14ショップ（予定）



大山観光の玄関口、溝口IC 降りてすぐに立つ「ご当地ファーム 大山望」より。鳥取和牛ランプ、内モモを使用したローストビーフ重を、らっきょうとわさびのソースでご堪能ください。

〈西伯郡伯耆町/大山望〉ローストビーフ重 1,998円（1折）

■本館地下1階フードコレクション

<コト企画> 動く砂像練り歩きパフォーマンス



鳥取砂丘から動く砂像が登場。全館を練り歩きます。 ■2月19日（日）15時～、17時～（予定）約30分

<特別企画> 鳥取県 平井知事来店

お客さまのご来店をお出迎えいたします。

■2月15日（水） ■開店より約30分間を予定

～かける～

日本発のクリエイションや、世界に通じるクオリティの技と伝統技術を掛け合わせ、あらたなメイド・イン・トトリを代表する企画を、雑貨、婦人靴、和雑貨からお届けします。

<婦人雑貨> 鳥取発ジャパンラグジュアリー・・・約12型

日本が世界に誇る最先端クリエイションと、伝統的な職人技術の融合が光るハンドバッグ。



木型に沿って濡らした革を張り、その後縫い合わせる「ハリ箱型」のアイコンバッグ。独特の造形美に加え、間口が大きく使いやすさも兼ね備えます。立体形成された革の曲線を生かしながら、マチ部分と縫い合わせるの熟練の技術が要求され、大量に作ることはできません。お客さまからのリクエストの声が多く、1年半ぶりの復刻です。

〈バルコスライン〉ハンドバッグ 172,800円 ■本館1階ハンドバッグ

<婦人靴> 世界に広がるメイド・イン・トトリ・・・4型（鳥取工場で生産されたもの）

伝統のディテールとファッションマインドを取り入れた、先鋭的で洗練されたモノづくりが光るスニーカー。



鳥取県出身の鬼塚喜八郎氏によって1949年に誕生し、スポーツファッションの世界において世界的に愛される〈オニツカタイガー〉。鳥取県内の工場で作られた「COLESNE LO」。シンプルながらも程よい存在感で足もとをおしゃれに演出します。

〈オニツカタイガー〉スニーカー 17,064円 ■本館2階婦人靴

<呉服> WAZA TORIDORI TOTTORI 鳥取だから生まれた伝統、鳥取でしか生み出せない価値。時代を超えた、素晴らしい手しごとが受け継がれています・・・20型

鳥取県弓ヶ浜地方で育まれてきた伝統工芸品である「弓浜緋」の職人4名にフォーカスしました。



弓浜緋の生地を使用し、愛らしい表情のディベアを製作。緋模様の出方が一点一点異なるので、それぞれの個性が楽しめます。

〈中村括り〉弓浜緋ディベア 38,880円 ■本館7階呉服

～かんじる～

五感で感じることができる鳥取県の伝統、食、観光、コト等をリビング、レストラン、トラベルからご紹介します。

<リビング> 現代に継承される“民藝”×“クラフト”…参加 作家・工房 11社

倉吉にあるライフスタイルアイテムのセレクトショップ“COCOROSTORE”のオーナー、田中氏と共にセレクトした注目の若手作家による器や雑貨をはじめ、伝統を守り続ける窯元による民藝陶器などを紹介。



鳥取県出身の民藝運動家・吉田璋也によって復興された、鳥取を代表する歴史ある民窯。素朴な民芸調で日常的にお使いいただける堅牢さも特色です。

〈牛ノ戸窯〉染分 尺皿 21,600円（陶器/約直径30×高さ5cm）

<レストラン> 鳥取県の素材を使用した特別メニューの展開…約20アイテム

本館7階イセタンダイニング・韓食 古家、分けとく山、おらがそば信州では大山鶏の献立、メンズ館8階カフェ リジューグでは、ジビエ料理、本館5階RAIKAではイチゴのデザートを予定。



伊勢丹新宿本店限定

鳥取県若桜町にある食肉処理施設「わかさ29工房」は、1日で処理できる分だけを熟練の職人が処理することで新鮮なジビエを提供し、多くのシェフからも高い評価を受けています。この天然の鹿肉の味を活かすように、相性の良い煙でスモークしました。今回は鹿肉のスモークと、お酒と相性の良いおつまみを盛り合わせたアペタイザープレートをご用意。切りたてのおいしさを、ワインとともに楽しみください。

〈カフェ リジューグ〉ジビエ（鹿肉のスモーク）入アペタイザープレート各日20食限り
1,512円（1食）※ワインは別売りとなります。

■メンズ館8階カフェ リジューグ

<トラベル> 鳥取を感じるトラベルプラン…1企画



新緑の大山を彩る古の時代行列と山陰鳥取の名湯で寛ぐ大山御幸（神輿行幸）と皆生・三朝温泉3日間

鳥取の日本遺産の一つ、伯耆富士（ほうきふじ）ともよばれる「大山（だいせん）」。来年、開白1300年を迎えると同時に、三年に一度の「大山御幸（神輿行幸）」が開催されます。また鳥取砂丘のほか日本遺産「三徳山」も巡り、鳥取和牛の「オレイン55」や鮮度により鳥取県内でしか味わえない「モサエビ（猛者エビ）」など、鳥取の自然や歴史を堪能いただける3日間です。

□出発日：5月23日（火） □旅行代金：お一人さま 188,000円（2名様1室）

<コト企画> リビングフロアにおける鳥取を感じるコト企画…4企画

鳥取県が誇る職人技、食文化、民藝の魅力に触れることができるコト企画をご紹介します。

<キッチンスタジオ×ジビエの楽しみ方を学ぶ> ■本館5階キッチンスタジオ

・2月18日（土） 11時30分～13時30分 <ストウブ>×<ジビエ> ビストロブルー エグゼクティブシェフ 前田真吾氏によるセミナー、定員：6名様、参加費：5,400円

・2月19日（日） 12時～14時 <ルクルーゼ>×<ジビエ>料理研究家 河崎憲子氏によるセミナー
定員：6名様、参加費：3,780円

<民藝の魅力に触れる・学ぶ> ■本館5階ウエストパーク

・2月19日（日） 14時～14時30分 <鳥取民藝美術館>常任理事木谷氏による民藝を語るトークショー 無料

<テイストオブドリンク×リーデル × 千代むすび酒造> ■本館5階キッチンダイニングデコール

・2月15日（水）～20日（月）リーデルのワイングラスで楽しむ千代むすび酒造の日本酒2種飲み比べテイastingセミナー 随時 参加費：1,080円

IRO TORIDORI TOTTORIの情報は、下記URLよりご覧いただけます。

www.isetanguide.com/tottori/