

香川フェア

香川県 × 伊勢丹



醤油

創業当時(大正9年)の製法を守りながら醤油づくりを行っています。原料の大豆・小麦は国内産を100%使用しています。

〈協栄岡野〉
小豆島超特選醤油
藤井松吉ミニボトル
(150ml)..... 584円



さぬきうどん

茹で上げて水洗いすると真珠のように輝く艶やかでしなやかなコシのあるとんになります。

〈謙匠〉
半生さぬき本膳うどん
(300g)..... 357円

オリーブオイル



小豆島産のオリーブを一粒一粒丹念に手摘み収穫しました。青い果実だけで搾るそのオイルは、若草のような香りの辛口な味わいが特徴です。

〈協栄岡野〉
小豆島産エキストラバージンオイル(早摘み)
(136g)..... 4,104円



塩

瀬戸内海、讃岐の海水をそのまま煮詰めました。海の潮の香りが特徴的。おにぎりにおすすめです。

瀬戸の鹽
(250g)..... 540円

■シェフズセレクション

今週のプロモーション

I'S MEAT SELECTION

〈今週の豚肉プロモーション〉
香川県産 オリーブ豚
オリーブの絞り果実を与え育て上げられた「オリーブ豚」。豚肉特有の臭みがなく、甘くさっぱりとした上質なお肉に仕上がっております。



バラしゃぶしゃぶ用
(100gあたり) 432円

■フレッシュマーケット
牛・豚各部位オーダーカット承りますので、店頭併売にお申し付けください。
※部位によっては量が少ない場合があります。お早めのご予約をお勧めいたします。

〈今週の牛肉プロモーション〉
香川県産 黒毛和牛 オリーブ牛

ファーマーズ クリエイション

11月18日(水)~12月1日(火)

「渥美半島 百笑一喜」

渥美半島は農業に恵まれた環境で安全で安心なおいしい野菜作りを基に、農業のすばらしさを次世代につなげる活動をしています。



■フレッシュマーケット

東信水産 「煮魚特集」

味がしみ、やわらかくふくらんだ煮魚に合う魚をご紹介します。

■フレッシュマーケット

シェフズセレクション 〈協栄岡野〉新物オリーブ

日替り お買得プライス

11月18日(水)~24日(火)

■伊勢丹新宿店本館地下1階=フレッシュマーケット

11/18(水)



〈魚勢〉
チリ産 スモークサーモン切身
(300g).....(100点限り) 1,080円

19(木)



〈東信水産〉
本輸入ばらちらし寿司
(1折).....(30点限り) 864円

20(金)



長崎・鹿児島産
スナックエンドウ
(100gあたり).....(50kg限り) 162円

21(土)・22(日)



〈I'S MEAT SELECTION〉
国内産 黒毛和牛 サイロステーキ用
(100gあたり)(各日15kg限り) 1,296円

23(月・祝)



〈東信水産〉
広島県産 生かき(加熱用)
(100gあたり).....(20kg限り) 594円

24(火)



福岡県産 あまおういちご
(1パック).....(150点限り) 1,296円

※価格はすべて、税込です。※写真はイメージです。※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。※天候等により、産地の変更や入荷のない場合がございます。予めご了承ください。※セール品のご運物はご容赦ください。
新宿店営業時間:10時30分~8時
志賀7層+レストラン街「イートバトリス」営業時間:11時~10時
新宿区新宿3-14-1 〒160-0022
電話 03(3352)1111 大代表 15(11)1000122001

this is japan.
isetan
伊勢丹 新宿
www.isetan.co.jp

11/18(水) 24(火) Market News

イセタン・マーケット・ニュース

■伊勢丹新宿店本館地下1階=フレッシュマーケット・シェフズセレクション



具だくさん! 讃岐の冬メニュー
鯛のしっぽく
みぞれうどん

「しっぽくうどん」とは 讃岐の秋冬の伝統的な郷土料理。数種の魚を煮込んで、ゆであうどんの上にとろろがりとかけます。野菜のやさしい味と温かさにほっこり心もなごみます。

材料(2人分) 鯛の切り身 2切れ、塩 適量、うどん 2玉、にんじん 6cm、しいたけ 2枚、油揚げ 1/2枚、だしこんおろし 100g、水 カップ3、だし醤油 60cc、酒 40cc、万能ねぎ(小口切り) 適量

作り方 ①鯛の切り身に塩をまいて、20分おき、2-3等分のそき切りにし、さっと湯通しして水にとりアクをとる。②にんじんは半分の長さに切ってから短冊切り、しいたけは軸をとって薄切りにする。油揚げは油抜きしてから、たて半分に切り細切りにする。③鍋にAと①、②を入れて火にかけ、鯛に火が通るまで煮る。④別の鍋に湯を沸かしてうどんを茹で、器に盛っておく。⑤を注ぎ、水気をきっただしこんおろしをのせ、万能ねぎを散らす。

11/18(水)~24(火)の期間、店頭にてクッキングアドバイスをいたします。東信水産専任シェフ 上條 八千代



〈富美家〉京うどん(1食入)..... 98円

■フレッシュマーケット

〈久在屋〉油揚げ(1枚入)..... 243円

■フレッシュマーケット

〈東信水産〉香川・愛媛県産 真鯛切身(養殖)(1切)..... 648円

■フレッシュマーケット



北海道産他人参(1袋)..... 324円

■フレッシュマーケット



秋田県産菌床栽培生椎茸(1パック) 411円

■フレッシュマーケット

今週のRecommend おすすめ



瀬戸内の温暖な気候風土のなかで育てられ、オレイン酸を豊富に含むオリーブの搾り果実を食べて育った黒毛和牛が「オリーブ牛」です。〈I'S MEAT SELECTION〉香川県産黒毛和牛 オリーブ牛 モモ焼肉用(100gあたり)..... 1,404円

■フレッシュマーケット



10月~11月にかけて行われるししゃも漁。旬の味をお楽しみください。
〈魚勢〉北海道産 本ししゃも(1連)..... 1,620円

■フレッシュマーケット

this is japan.
isetan
www.isetan.co.jp

KAGAWA
FOOD
FAIR

おいしい香川

香川のごもそう、
まとめてご紹介!



瀬戸内の温暖な気候のもと、
多くの優れた山の幸、
海の幸に恵まれた香川県。
特産品のオリーブを生かした
産品、瀬戸内の気候風土に
育まれた高品質な香川の
産品をご紹介します。



日本オリーブ栽培発祥の地香川県、オリーブを象徴する木を育てる。昔ながらの製法で、新鮮なオリーブを搾ります。

香川で発見! おすすめの味わい「オリーブ育ち」

オリーブ ぶり

瀬戸内海の海水温が下がった冬にたっぷり脂肪を蓄え、旬を迎えるオリーブぶり。オリーブの葉の粉末を混ぜた鍋を与えることで、酸化・変色のしにくい身質に。さっぱりとした味わいに仕上がりました。

オリーブぶりのタリアータ
詳しいレシピは店頭にて販売しております。



〈東信水産〉オリーブぶり
お刺身お造り(養殖)
(1パック).....780円
■フレッシュマーケット

オリーブ 牛

100年を超える歴史を誇る、香川県小豆島のオリーブと、瀬戸内の温暖な気候風土の中で古くから育まれてきた讃岐牛。2つの歴史とブランドを融合したのが、オリーブの搾り果実を身へ育て上げた「オリーブ牛」です。オリーブに豊富に含まれる「オレイン酸」の成分により、柔らかい肉質で脂質が少なく、旨味を持つお肉に仕上がりました。

オリーブ牛の
ロースステーキ
ミラボー風
詳しいレシピは店頭にて
販売しております。



《I'S MEAT SELECTION》
オリーブ牛 サーロイン
ステーキ用
(100gあたり).....2,500円
■フレッシュマーケット

オリーブ牛同様、オリーブの搾り果実を身へ育て上げた「オリーブ豚」。しっかりした赤身の旨味とさっぱりとした脂の甘味のある上質なお肉に仕上がっております。

オリーブ 豚

オリーブ豚のハーブマリネグリル
詳しいレシピは店頭にて
販売しております。



《I'S MEAT SELECTION》
オリーブ豚 ロース ソテー用
(100gあたり).....540円
■フレッシュマーケット

近海の魚介

温暖な気候と起伏の多い海底地形や複雑な潮流によって生み出される、瀬戸内ならではの海の幸を豊富にご紹介します。

〈東信水産〉
さぬき蛸(100gあたり).....626円

瀬戸内で獲れる蛸は「立て歩く」と言われる程、足が太く身がしまり、ほのかな甘味が特徴です。

■フレッシュマーケット



〈東信水産〉
戻りサワラ(1切).....702円

西日本で特に珍重されるサワラ。戻りサワラと呼ばれる冬に顔をたくわえた一品。

■フレッシュマーケット

〈東信水産〉
真鯛刺身お造り(1パック).....1,380円

瀬戸内海は昔より良質な真鯛が生息する漁場。香川では昔から愛されてきた魚です。

■フレッシュマーケット



〈東信水産〉赤舌平目
(100gあたり).....648円

肉厚な身質で地元ではムコエルだけではなく、煮付けにも用いられます。

■フレッシュマーケット



鮮やかに輝く黄金色の果肉を持つ「さぬきゴールド」。まるでリンゴのような大きな果実、そして酸味が少なく突き抜けるような甘さが特長です。

さぬきゴールド(1個) (各日50点限り) 432円
■フレッシュマーケット

俵型の外観とエメラルドグリーンの美しい果肉が特徴の「香緑」。

香緑(こうりよく)
(1個).....(各日50点限り) 864円
■フレッシュマーケット



小さな果実にギュッとつまんだ甘さが魅力的。高い糖度が特長で、「キウイのたまご」の商品名で販売しています。

キウイのたまご(香粋)
(1箱).....(各日30点限り) 864円
■フレッシュマーケット

甘みと酸味とのバランスがよくとれている後味のよい一口サイズのキウイフルーツです。

さぬきキウイ(各)
(1箱).....(各日30点限り) 1,080円
■フレッシュマーケット



香川県産 西洋野菜

温暖な気候を生かしたこだわりの生産者の野菜をセレクトでご紹介。



〈コスモファーム〉
煮こみ用西洋野菜セット
(1パック).....864円

少量多品目を栽培するコスモファームよりカラー人参や黒キャベツなど、煮こみで美味しい西洋野菜を詰め合わせました。

■フレッシュマーケット

コスモファーム

雨の少ない瀬戸内の気候を活かし、レストランやホテル向けに、こだわりのイタリア野菜や珍しい農産物を少量・多品目で栽培しております。

香川県こだわりのお米・グロサリーをご紹介します

希少糖

レアシュガースウィート
(希少糖含有シロップ)
(500g).....1,296円
■シェフズセレクション

レアシュガースウィートは、ぶどう糖・果糖を主成分に、希少糖が15%程度含まれたシロップ。熱量は砂糖の80%ほどで、コクがあり、さらりとしたのが特徴です。



希少糖は、自然界に僅かに存在していない糖のこと。香川県を中心に、産学官連携事業として開発。カロリーはほぼゼロからさまざまな機能性を持つことが認められています。



香川県産
おいでまい
(2kg).....1,296円
■シェフズセレクション

おいでまいは、香川県で生まれた新しいお米。粒ぞろいの良さ、炊きた米の艶が自慢の、どんなおかずにも合うおいしいお米です。日本穀物検定協会の平成26年度「米の食味ランキング」で香川県のオリジナル品種「おいでまい」が2年連続で最高ランクの「特A」と評価されました。

香川県産キウイ

温暖な気候の香川はキウイ栽培の好適地。個性豊かな味わいの香川県オリジナルの4品種をご紹介します。



さぬき旗フルーツ
Sanki San Fruit
0878-2222

おいでまい



※生鮮品は天候の事情により、入荷のない場合がございます。