



6/14(金)～7/4(木) 伊勢丹キッチンステージに「日本きくらげ」登場!

イル・ギオットーネ 笹島保弘シェフ考案によるメニュー、日本きくらげの販売



来る6月14日より3週間、伊勢丹新宿店本館地下1階シェフズセレクション／キッチンステージにて開催予定の、イル・ギオットーネ 笹島保弘氏によるコース料理に弊社「日本きくらげ」を使ったメニューが登場いたします。期間中はキッチンステージ前にて、「日本きくらげ 富士山(乾燥)」の販売もいたします。

期間 ● 2019年6月14日(金)～7月4日(木)
午前10時30分～午後8時(L.O.午後7時)

会場 ● 伊勢丹新宿店本館地下1階
シェフズセレクション／キッチンステージ

コース構成 ● 前菜 + メイン

コース価格 ● 3,024円(税込)

メニュー ● ①6/14(金)～6/20(木)

★鯉と夏のデトックスサラダ 冷たいトマトフォンデュで! (「日本きくらげ」のピューレがソースとして添えられています)
・とろとろに煮込んだ牛ホホ肉と冬瓜のリゾット 生姜風味で

②6/21(金)～6/27(木)

・レタスの器に入れたやわらか鶏胸肉の健康シーザーサラダ

★鱧ときくらげのフリットを添えたタリオリーニ 梅肉入りトマトソース (「日本きくらげ」の素揚げとピューレが添えられています)

③6/28(金)～7/4(木)

★たっぷりの焼き野菜サラダ 鮎のバーニャカウダで! (焼いた「日本きくらげ」が他の焼き野菜とともに供されます)

・フレッシュサーモンのタルタルと温泉卵の冷製スパゲッティ 胡瓜と大葉のかき氷で

★料理に「日本きくらげ」が使われています。

キッチンステージとは

2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。

2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけのように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。ぜひ一度、お越しください。

今後のスケジュール http://www.kai-group.com/fun/kitchen_stage/
(伊勢丹新宿店ホームページから抜粋)

「日本きくらげ」の特徴

「日本きくらげ」は最高品質の国産高級きくらげです。

肉厚でプリッととした食感と独特な旨味が特徴で、サイズも大きくこれまでのきくらげとはまったく異なる特別なきくらげです。

栽培・流通・加工・販売までを徹底した自社管理のもとで行っており、どなたにも安心してお召し上がりいただけるよう、無農薬・有機で丁寧に栽培しております。



日本きくらげ株式会社

[ホームページ](https://nihonkikurage.jp) <https://nihonkikurage.jp>

[お問合せ](mailto:information@nihonkikurage.com) information@nihonkikurage.com

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-3-5 天翔日本橋人形町ビル8F TEL:03-5643-2277 FAX:03-5643-2322