



## 「ココ・カラ。和歌山 in 銀座三越」の開催 ～オープニングセレモニー&トークイベント～

和歌山県とJAグループ和歌山は、本県農産物の魅力を首都圏で発信するため、「ココ・カラ。和歌山 in 銀座三越」を開催します。

本イベントでは、旬の県産みかんや柿、野菜や花等の持つ魅力や機能性を広く知って頂く機会として、銀座三越において、オープニングセレモニー&スペシャルゲストを交えたトークイベント、マルシェやミニステージ、催事販売などを実施します。

### イベントの概要

#### 1. 「ココ・カラ。和歌山 in 銀座三越」

～オープニングセレモニー&トークイベント～ 【プレス対象】

- 開催日時:2015年11月12日(木) 15:30～16:00 オープニングセレモニー&トークイベント  
16:00～17:00 県産農産物メニュー紹介
- 実施場所:銀座三越9F「みのる食堂」(東京都中央区銀座4-6-16)
- 企画内容:フラワアートデモンストレーション(県産の花、果実、野菜使用)  
スペシャルゲスト藤原紀香さん×知事 トークセッション  
藤原紀香さんトークショー  
県産農産物を使用したオリジナルメニューの紹介(ビュッフェ形式)

#### 2. 「和歌山フェア」和歌山県産農産物タイアップ商品の販売

- 開催期間:2015年11月11日(水)～17日(火)
- 実施場所:銀座三越B2F、B3Fギンザフードガーデン
- 企画内容:県産農産物を使用したスイーツや鮮魚、県内事業者出店による「精進料理の弁当」や「さんま寿司」などの催事販売 (約50商品の販売)

#### 3. 「ココ・ワカ×みのりみのるマルシェ in 銀座三越」

- 開催日時:2015年11月15日(日)、16日(月) 11:00～17:00
- 実施場所:銀座三越9Fテラスガーデン
- 企画内容:みかん、柿、ミニトマト、うすいえんどう、梅干など和歌山県産の新鮮な果物、野菜、花、加工品などの販売

#### 4. 「ココ・ワカ ミニステージ」

- 開催日時:2015年11月15日(日)、16日(月) 各日4回実施
- 実施場所:銀座三越9Fテラスガーデン入口付近
- 企画内容:①和歌山産柑橘類でつくったアロマオイルでバスソルト作り (11/15実施)  
②みかんの皮でナチュラルかわいいクリスマスオーナメント作り(11/16実施)

その他、11月16日限定の「ココワ・カフェ」(9Fテラスルーム)も登場します！

(オープニングセレモニー&トークイベント)



藤原紀香さん

知事とのトークセッションで、県産農産物の機能性や魅力溢れる和歌山の魅力をPRします。

続いて「和歌山県産農産物がもたらす美容・健康」をテーマに美容とスタイルを保つ秘訣・習慣もお話いただくスペシャルトークを展開



マルシェ販売

お問い合わせ先

和歌山県庁農林水産部食品流通課 販売促進班 池田、鈴木

電話:073-441-2815

和歌山県農業協同組合連合会 果樹園芸部 田中、辻

電話:073-488-5581



現代にも受け継がれる、紀州の自然と伝統に培われた美味の数々がずらり。

## 近畿大学水産研究所 養殖白身魚



「海を耕せ!」を合言葉に近畿大学水産研究所では近年、養殖魚の研究において世界レベルの技術を確立。季節による味のムラがなく新鮮なまま出荷できるなど、養殖ならではの魅力がいっぱいです。“近大”自慢の白身魚をお届けします。

〈吉川水産〉  
近大白身魚づくし(刺身3点盛)  
1パック……………1,380円  
近大白身魚握り8貫入1,380円  
※当日の仕入れにより内容が変わります。  
■地下3階 フレッシュマルシェ



## 梅塩干物

和歌山県近海で獲れた新鮮な魚を、梅干(紀州南高梅)の製造過程でできた梅塩を使い、ひと手間かけることで、魚の旨味を引き出し、美味しい干物に仕上げました。

〈魚勢〉  
アイゴ梅塩干物・真アジ梅塩干物・鯛梅塩干物・イサキ梅塩干物 各1枚……………各648円  
■地下3階 フレッシュマルシェ



白ごま・吉野葛・深山からの岩清水で作られるコク深い味わい。  
〈角濱〉ごまとうふ  
190g……………436円  
■地下3階 グロッサリー



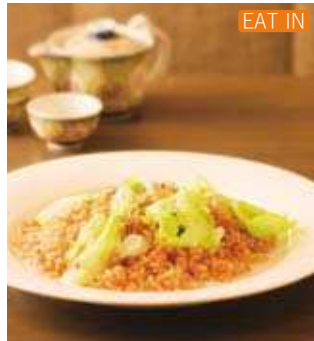
1688年創業。地元産野菜をたっぷり使用したおかず味噌です。  
〈堀河屋野村〉徑山寺味噌  
200g……………702円  
■地下3階 グロッサリー

## 南高梅



言わずと知れた生産量日本一を誇る県のブランド梅。みかん蜂蜜を加えたまろやかな梅干や、ドライフルーツのようなほしうめ、そして日本酒仕込みの珍しい梅酒をご紹介します。

〈梅の丸長〉  
a. 三越限定 みかん蜂蜜入南高梅 300g ……1,080円  
b. 紀州南高梅 ほしうめ(種なし) 60g ……540円  
■地下3階 グロッサリー  
c. 〈田端酒造〉羅生門 日本酒仕込み梅酒 720ml ……1,404円  
■地下3階 ラ・カーヴ



和歌山県の食材に  
こだわったメニューを  
レストランで。

紀州南高梅を混ぜ込んだ炒飯。ほのかな梅の酸味と大葉の爽やかな香りが絶妙です。  
〈サイアミーズフィン〉  
紀州南高梅と海老の炒飯  
〜大葉のアクセントで〜  
1人前……………1,500円  
■12階 サイアミーズフィン



国産大豆ならではの甘みとさっぱりとした後味が素材の旨味を引き立てます。

a. 〈堀河屋野村〉三ツ星醤油 900ml ……1,836円  
■地下3階 グロッサリー  
杜氏の技が冴える純米大吟醸。雑味のない口当たりと芳醇な味わい。  
b. 〈田端酒造〉羅生門 龍寿純米大吟醸 720ml ……5,400円  
■地下3階 ラ・カーヴ

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。※写真はイメージです。※生鮮品は天候不順、交通事情により入荷のない場合がございます。

ココ・ワカ。マルシェ

■11月15日(日)・16日(月)  
各日 午前11時～午後5時  
■9階 銀座テラス/テラスガーデン

和歌山県が自信を持ってお届けする旬の野菜や果物、生花が揃います。

※写真はイメージです。

銀座三越は、1月1日(金・祝)・2日(土)は店舗休業日とさせていただきます。  
新年は1月3日(日)午前10時から初売出し。  
日本橋三越本店は、1月1日(金・祝)は店舗休業日とさせていただきます。  
新年は1月2日(土)午前10時から初売出し。

this is japan.  
**MITSUKOSHI**  
銀座 104-8212 東京都中央区銀座4-6-16  
TEL.03-3562-1111(大代表)  
www.mitsukoshi.co.jp

営業時間/午前10時30分～午後8時。9・11・12階レストランは午前11時～午後11時。  
※数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。※価格はすべて税込です。

© 2015 ISETAN MITSUKOSHI

# WAKAYAMA

和歌山フェア | 11月11日(水)～17日(火)  
銀座三越 地下2階・地下3階 ギンザフードガーデン

南北に長く、  
海と山に恵まれた  
和歌山県が誇る  
今が旬の美味や、  
先人たちが育んできた  
伝統の味わいなど、  
食の魅力を一堂に。



みかん

平核無柿

紀の川柿

### みかん

みかんの生産量日本一を誇る和歌山。この時期のものは小粒ながらもしっかりとコクのある甘みと程よい酸味が魅力です。  
〈万弥〉和歌山県産 みかん 1袋 ……540円  
■地下3階 フレッシュマルシェ

### 平核無柿

きめ細かい果肉はなめらかな食感でとてもジューシー。種がないので食べやすく、お子さまにもおすすめの柿です。  
〈万弥〉和歌山県産 平核無柿 1パック ……540円  
■地下3階 フレッシュマルシェ

### 紀の川柿

樹上で一つずつ丁寧に袋がけをして渋抜きをする紀の川柿は、糖度が高く、黒砂糖をまぶしたような果肉の色が特徴。  
〈万弥〉和歌山県産 紀の川柿 1個 ……540円  
■地下3階 フレッシュマルシェ



生産量日本一のみかんと柿を贅沢に使った、とっておきスイーツが大集合！



蜜柑

輪切りにしたみずみずしいみかんがインパクト大。ミルク風味のパパロアとみかんゼリーが好相性です。

銀座店限定  
〈サン・フルーツ〉  
みかんのパパロア  
1個 ……………540円  
■地下2階 洋菓子



ミルクチョコレートにコーティングしたクロワッサンラスクに、ドライ加工したみかんをのせて。

銀座店限定 〈カフェ オウザン〉みかんのクロワッサンラスク 1個 ……454円  
■地下2階 洋菓子



ふんわり生地が自慢のバタークリームロール。微かな余韻を残すみかんのコンフィチュールのほろ苦さが絶品。

銀座店限定 〈洋菓子司 白金堂〉  
白金ロール〔和歌山みかん〕 1個 303円  
■地下2階 洋菓子



柿

中をくりぬいた柿の器に角切りの柿とカスタードクリームを詰めました。優しい甘みが口の中に広がります。

銀座店限定  
〈サン・フルーツ〉  
紀の川柿カスター  
1個 ……………648円  
■地下2階 洋菓子



和歌山県産温州みかんのゼリーを中心に、人気のゼリーを詰め合わせました。

銀座店限定 〈彩果の宝石〉  
ポピュラーアソート 13個入(みかん×7・いちご×3・もも×3) ……[200点限り]864円  
■地下2階 洋菓子



1897年創業の老舗農園から、自慢のみかんジュースをお届けします。

〈伊藤農園〉みかんしぼり  
750ml ……………1,080円  
■地下3階 グロッサリー

みかんペーストを混ぜ込み、しっとり焼き上げたカヌレに、ピスタチオをON！可愛い見た目もポイント。

銀座店限定 〈洋菓子司 白金堂〉  
みかんカヌレ 1個 ……………324円  
■地下2階 洋菓子



サクサクとした食感の生地に柿を合わせたデニッシュ。

〈ジョアン〉柿デニッシュ 1個 ……432円  
■地下2階 ジョアン



EAT IN

和歌山県産の甘く熟した柿を使用した、濃厚な味わいのジュース。

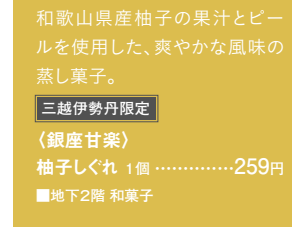
〈サン・フルーツ〉  
柿ジュース 1杯 ……………540円  
■地下2階 サン・フルーツ(ジューススタンド)



栗

一粒一粒選りすぐった和歌山県産栗を、風味や甘みをそのまま楽しめる焼き栗に。

〈くりはち〉焼き栗  
170g ……………1,377円  
260g ……………1,998円  
■地下2階 ギンザスイーツパーク



和歌山県産柚子の果汁とビールを使用した、爽やかな風味の蒸し菓子。

三越伊勢丹限定  
〈銀座甘楽〉  
柚子しぐれ 1個 ……………259円  
■地下2階 和菓子



柚子



ぶどう山椒

オレンジとカフェクリームに和歌山県産のぶどう山椒が香ります。

銀座店限定 〈フレデリック・カッセル〉  
ココット・トロンブ・リュウ  
1個(2人前)、日本製 ……………1,512円  
■地下2階 洋菓子

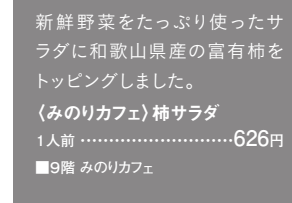
RESTAURANT & CAFE



EAT IN

ほくほくした食感と優しい甘みが魅力です。最後は出汁をかけてお楽しみください。

〈みのる食堂〉うすいえんどう釜炊き豆ごはん(出汁付)  
2人前 ……[毎日12食限り]1,544円  
※午後5時からのご提供となります。  
■9階 みのる食堂



新鮮野菜をたっぷり使ったサラダに和歌山県産の富有柿をトッピングしました。

〈みのりカフェ〉柿サラダ  
1人前 ……………626円  
■9階 みのりカフェ



EAT IN

地元でおなじみの美味を和歌山県産の素材にこだわり、多彩に揃えました。



〈梅の丸長〉のみかん蜂蜜入南高梅を焼鳥にトッピング。ついでう！本食べたくなる、さっぱりとしたおいしさ。

銀座店限定 〈伊藤和四五郎商店×梅の丸長〉  
香草美水 紀州南高梅 もも串 1串 ……………216円  
■地下2階 和総菜



元祖カツサンドの名店から、和歌山県産熊野ポークを使用した特製ヒレカツサンドが登場。

銀座店限定  
〈銀座梅林〉和歌山サンド  
4切入…[毎日10点限り]961円  
■地下2階 和総菜



ほどよく熟した柿と豆腐や胡麻がまろやかによく馴染んだ、季節を感じられる和え物。

〈美濃吉〉柿の白和え  
100gあたり ……………508円  
■地下2階 和総菜



柿と皮付き大根に糯を加えた甘酢漬。食感の違いが楽しめる秋ならではの美味。

〈銀座若菜〉なごり柿  
180g ……………540円  
■地下2階 和総菜



大粒のしそ梅を、炊きたてごはんでサンドしたおむすびは食べ応え満点。

〈夢むすび〉しそ梅おむすび  
1個 ……………216円  
■地下2階 弁当



高野山伝統の精進料理のお弁当。松茸や栗など秋の食材を丁寧に炊きあげた一折。

〈花菱〉もみじ狩り弁当  
1折、2段 ……………3,240円  
■地下2階 ギンザデリカパーク



にんにく醤油に漬けた紀州うめどりに、カリカリの刻み梅を混ぜて揚げた特製唐揚。

〈まんぶく亭〉紀州梅唐揚  
100gあたり ……………378円  
■地下2階 ギンザデリカパーク



紀南海域に回遊してくるさんまは、脂がほどよく抜けていて甘みが寿司にぴったり。

〈可吉〉さんま紀州浜ずし  
1本 ……………864円  
■地下2階 ギンザデリカパーク



湯浅湾で水揚げされたしらすを釜茹でし、昔ながらの天日干しで仕上げました。

〈まるも海産〉特選天日干しちりめん 100gあたり 1,296円  
■地下2階 ギンザデリカパーク