

和歌山 フェア

和歌山が育んだ伝統の自然の恵み、この機会には是非ご賞味あれ。

ISETAN THE FOOD MITSUKOSHI

(ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD)は、食への好奇心に応えるために生まれたブランドです。生産者の想い、食文化へのまなざし、素材や製法の吟味を大切に、未来に伝えたい品々を取り揃えたコレクションです。



〈ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD〉
龍神梅 梅干(しそ入り)
(150g).....745円

■シェフズセレクション



〈ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD〉
龍神梅 白梅酢
(200ml) 356円

■シェフズセレクション



〈ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD〉
長谷農園 紀州産 里薫る れもん果汁100% (100ml)486円

■シェフズセレクション



〈ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD〉
長谷農園・新岡農園 じゃぎ払い果汁 (100ml) 756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〉

栃木県産 三元豚

平田牧場で指定配合飼料で育つ三元豚は、脂身はあっさりしており、クセがなく食べやすい豚肉です。



ローズ 生姜焼き・焼肉用
(100gあたり) 462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、店頭係員にお申し付けください。
※部位によっては量が少ない為、お早めにご予約をお願いいたします。

〈今週の牛肉プロモーション〉
埼玉県産 黒毛和牛 武州和牛

フルーツ

11月16日(水)～22日(火)

和歌山県産 みかん

和歌山県有田川が流れる左右の山や、海岸沿いの山々にみかん畑が広がります。傾斜地みかん園のほとんどが、石垣階段型の畑です。石垣は保温効果、排水効果、光の反射効果があり、おいしいみかん作りの秘訣です。



■フレッシュマーケット

東信水産

「和歌山の魚特集」

和歌山の新鮮な鮮魚を揃え、めかじきのレシピと共にご案内いたします。

■フレッシュマーケット

日替り お買得プライス

11月16日(水)～22日(火)

■伊勢丹新宿店本館地下1階=フレッシュマーケット

11/16 困



〈魚勢〉
王子 スモークサーモン切り落とし
(300g).....(100点限り)1,080円

17 困



〈東信水産〉
本鮭入りバラチラス
(1折).....(30点限り)864円

18 金



和歌山県産 みかん(Sサイズ)
(10個入/1袋) (100点限り) 540円

19 土・20 日



〈I'S MEAT SELECTION〉静岡県産
掛川完熟酵母黒豚 バラ切落とし
(100gあたり) (各日15kg限り) 540円

21 月



〈東信水産〉
鹿児島県産 ぶり切身(養殖)
(2切).....(50点限り)680円

22 火



宮崎・熊本県産 アールスメロン
(1個).....(60点限り)1,944円

11/16 水 Market News

11/22 火

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

黒潮の恵み・和歌山のおいしい魚

柚子香る

めかじきの竜田揚げ

おろしソース

材料(2人分)

めかじき(切り身).....2切れ
塩.....少々
かたくり粉.....適量
ししとう.....4本
揚げ油.....適量

《下味》

しょうゆ.....大さじ1
酒.....大さじ1/2
しょうが(しぼり汁).....小さじ1/2
柚子の皮(すりおろし).....1/2コ分

《ソース》

大根.....3cm
柚子(しぼり汁).....1コ分
柚子の皮(すりおろし).....1/2コ分
ゆず胡椒.....小さじ1/4

作り方

1 ①めかじきは食べやすい大きさのそぎ切りにし、軽く塩をふって10分程おく。

2 ②《下味》の材料をボウルに入れ、①の水気を紙タオルでふきとり、15分程漬けておく。

3 ③ソースを作る。大根はすりおろしてザルにとり、軽く水分をきる。ボウルに《ソース》の材料をすべて入れ、混ぜ合わせておく。

4 ④②の汁気を紙タオルでおさえる。かたくり粉をまぶし、余分な粉は手ではたき落とす。揚げ油を170℃に熱し、きつね色にカラッと揚げろ。ししとうは焦げ目に注意し揚げる。

5 ⑤④を器に盛り、③をかける。



Point
柚子の皮を下味とソースの両方に入れることで、香りよく仕上がります。

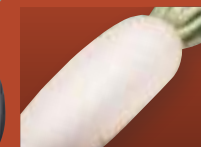
11/16(水)～22(火)の期間、店頭にてクッキングアドバイスいたします。

予がなく中止する場合や、シェフが不在の時間帯もございます。予めご了承ください。
東信水産専属シェフ 上條 八千代

〈東信水産〉
和歌山県産他 めかじき切身
(2切).....1,380円
■フレッシュマーケット



〈ながいき村〉
青ゆずこしょう
(40g).....551円
■シェフズセレクション



石川県産 源助大根
(1本).....540円
■フレッシュマーケット



高知・徳島県産 ゆず
(1個).....324円
■フレッシュマーケット



高知県産 「四万十川の香り」しょうが
(1袋).....173円
■フレッシュマーケット



WEB「FOODIE」
食にまつわる情報を発信中!



新宿店は、12月9日[金]・10日[土]・16日[金]～24日[土]は夜8時30分まで営業。
新宿店は、1月1日[日・祝]・2日[月・振替休日]は店舗休業日とさせていただきます。
新年は、1月3日[火]朝10時から初売出し。

※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 本館7階=レストラン街「イトパラダイス」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/161111000122002

this is japan.

SETAN

伊勢丹 新宿

www.isetan.co.jp

this is japan.

SETAN

www.isetan.co.jp

和歌山特集

食の宝庫

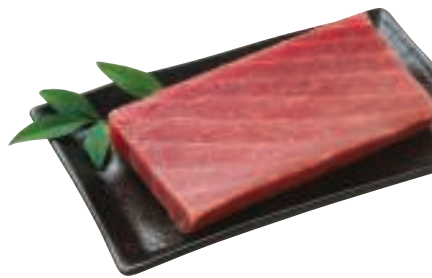
和歌山県 勝浦漁港

和歌山県の南端、三重県との県境近くに位置する那智勝浦町。この地に栄える勝浦漁港は、日本でも有数の生鮮まぐろの水揚げ高を誇り、マグロのはえ縄漁業基地としても有名です。漁港周辺は「吉野熊野国立公園」に指定され、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」に登録されています。

勝浦漁港は季節によってさまざまなマグロが水揚げされます。



那智勝浦産素材を活かした おすすめレシピ



〈東信水産〉
和歌山県 那智勝浦産 脂バチ中トロ
(100gあたり) 1,575円 ■フレッシュマーケット
「脂バチ」という脂の乗ったメバチマグロ。「甘い」というのが第一印象。口の中に甘さが残り、食べた時に残る香りの良さが何とも言えない美味しさ。



脂バチのステーキ

脂バチのジューシーさが際立ちます。



めかじきのホイル焼き

めかじきの旨みをホイルの中に閉じ込めます。



〈東信水産〉
和歌山県 那智勝浦産 めかじき
(1切) 1,296円 ■フレッシュマーケット
近海で獲れるため鮮度が良く、肉身は良く絞まり、脂がとでも乗っています。艶やかで綺麗な身は、さっぱりした脂が口当たりよく、旨みが強く甘味があります。



〈東信水産〉
和歌山県 那智勝浦産 まかじき
(100gあたり) 648円 ■フレッシュマーケット
勝浦で水揚げされるマカジキは色合いも味の点でも優れています。本マグロとはひと味違ったマカジキの持ち味、旨みをお楽しみください。



まかじきのカルパッチョ

まかじきは是非生で。



太刀魚の蒲焼風

地元和歌山でも食べられている蒲焼風。



〈東信水産〉
和歌山県 那智勝浦産 太刀魚
(1切) 1,080円 ■フレッシュマーケット
和歌山県は、日本でも有数の「タチウオの漁獲量がある県」とも知られています。地元ではその味わい方もいろいろ。

和歌山県 といえば柑橘。

この時期では酸味と甘みが感じられる早生のみかんが出始める頃。冬の定番アイテムです。

和歌山ブランドみかん

有田みかん(早生)
(1袋) 648円
■フレッシュマーケット
和歌山県有田のJAありだの組合農家で作られたみかんとして2006年に商標登録されたブランドみかん。



コクのある後味!



〈三孝農園〉
早生みかん(1袋) 756円 ■フレッシュマーケット
ミネラルたっぷりの土、アミノ酸たっぷりの魚主体肥料を使用し、コクのある後味のこだわりをモットーに生産されるみかん。

和歌山の豊かな自然が育んだ味わい

Himono

名産×伝統の味
紀州近海の鮮度の良い魚に紀州南高梅の梅塩を使用することで、まろやかで美味しい干物に仕上がりました。



- | A | B | C | D |
|---|---|--|--|
| 透明感があり、水分がやや多い魚ですが、焼いても硬くなりにくい白身魚です。 | 旬の時期に水揚げされた原料を使用したイサギは、白身魚の上品な味わいと、程良い脂ののりが特徴です。 | 紀州近海で獲れた新鮮で脂の乗った美味しいアジは肉質が良く、上品な味わい。 | 紀州半島近海で獲れる魚で、磯に棲み海藻も食べるので、焼くときに磯の香りがする白身魚です。 |
| 〈魚義商店〉
和歌山県 紀州湯浅 連子鯛梅塩干物
(1枚) 1,296円
■フレッシュマーケット | 〈魚義商店〉
和歌山県 紀州湯浅 イサギ梅塩干物
(1枚) 864円
■フレッシュマーケット | 〈魚義商店〉
和歌山県 紀州湯浅 アジ梅塩干物
(1枚) 756円
■フレッシュマーケット | 〈魚義商店〉
和歌山県 紀州湯浅 アイ梅塩干物
(1枚) 864円
■フレッシュマーケット |

Gibier

ジビエ推進県!
和歌山県はジビエに対する取組みが進んでいて、独自に等級制度を設けるなど品質確保に取り組んでいます。



鹿肉ロースステーキ

〈国産仔牛専門店 小島〉
和歌山県産 鹿肉ロース(解凍品)
(100gあたり) 1,680円
■フレッシュマーケット
他の食肉より脂肪が少なく高たんぱく、鉄分豊富な臭みのない肉。



〈国産仔牛専門店 小島〉
和歌山県産 猪肉ロース(解凍品)
(100gあたり) 2,160円
■フレッシュマーケット
ジビエ格付制度のAランクの猪肉は、旨みあふれる赤身としっかりと脂身のバランスをお楽しみいただけます。



猪肉の牡丹鍋に

和歌山でみつけた こだわりコレクション

創業300年の老舗醸造。昔ながらの製法を守り続けて作られ、Wonder500にも認定されている醤油。
〈堀河屋野村〉
三ツ星醤油
(200ml) 800円
■シェフズセレクション



醤油

最高品質として知られる紀州香山椒を使用。上品な香りやピリッとしながらもまろやかな味わいの山椒をお試しあれ。
〈山本勝之助商店〉
紀州香山椒
(5g) 324円
■シェフズセレクション



山椒

自社農園の完熟南高梅とすもも梅を、泡盛と水砂糖でじっくり漬け込みました。香り豊か、さっぱりと飲みやすい梅酒です。
〈紀州本庄うめよし〉 壺
(720ml) 2,160円 ■粋の座
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。



梅酒