

本州最南端にして暖流・黒潮がもたらす和食材の宝庫から美味をお届け。



梅塩干物

和歌山県近海の鮮度の良い魚を紀州南高梅の梅塩を使用することで、まるやかで美味しい干物に仕上がりました。

〈魚勢〉
アイ梅塩干物・イサギ梅塩干物
各1枚 ……………各864円
アジ梅塩干物 1枚 ……………756円
連子鯛梅塩干物 1枚 ……1,296円
(すべて和歌山県産魚を使用しています)
■地下3階 フレッシュマルシェ

■和歌山県から、〈魚義商店〉の石川義郎氏が来店し、店頭にて自慢の干物を販売いたします。
■11月20日(日)午前11時～午後3時



刺身・握り寿司

淡い香りに上質な甘みを蓄えた希少な天然マグロ「もちびんちょう」に、弾力があり食べ応え十分のタチウオや、南高梅のエキスを育った真鯛など、紀州の海の恵みが存分に味わえます。

〈吉川水産〉和歌山県産
紀州海の幸刺身(3点盛)
1パック ……………1,380円
紀州海の幸(握り寿司6貫)
1パック ……………1,180円
■地下3階 フレッシュマルシェ



ドライフルーツ

澄んだ空気の中、低温乾燥でじっくりと2日以上かけて乾燥させたドライフルーツの人気シリーズ「のうかがわかし」。

砂糖を使わず、自然な甘さとしかりが楽しめるヘルシーなドライフルーツは、しっとり柔らかい歯ごたえです。
〈観音山フルーツガーデン〉
「のうかがわかし」
紀州産 いちじく
紀州産 ひらたねなし柿
紀州産 もも
各1袋(30g入) 各648円 WEB
■地下3階 グロッサリー



醤油

「美味しいっ!のお手伝い」をモットーに、江戸時代から続く職人の醤油。

〈小原久吉商店〉
湯浅醤油・
湯浅醤油うすくち
各300ml 各648円 WEB
たまりしょうゆ
300ml …… 810円 WEB
■地下3階 グロッサリー



大きく育った紀州南高梅の完熟した実をじっくり漬けた梅干し。
a.〈梅の丸長〉
みかん蜂蜜入 南高梅
300g …………… 1,080円 WEB
b.紀州南高梅 干し梅(種なし)
60g …………… 540円 WEB
■地下3階 グロッサリー
和歌山の完熟南高梅を漬けたんだフルティーな梅酒。
c.〈紀州本庄うめよし〉縁～ENISHI～
375ml …………… 1,512円 WEB
■地下3階 ラ・カーヴ



しっかり塩漬された南高梅と、ご飯がすすむ格別なおじゃこ和え。
〈南青山 Angela & M〉
a.有機栽培紀州南高梅 200g …1,080円
b.藤波家の梅とおじゃこ和え 120g 1,080円
■地下3階 グロッサリー



高野山の湧水を使った伝統製法を守り継ぐ老舗の味。
〈角濱〉ごまとうふ
190g …………… 436円 WEB
■地下3階 グロッサリー

※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。※都合によりイベントの内容が変更・中止となる場合がございます。

インターネットでのお申し込み

■ 承り期間：11月16日(水)午前10時～21日(月)午前10時
WEB WEBのマークの商品は三越オンラインストアでもお求めいただけます。
www.mitsukoshi.co.jp/foods

※お届けには別途送料をいただきます。※お支払いは、三越 M CARD、MICARD、各種クレジットカードにて承ります。※代金引換では承れませんので、予めご了承ください。※ご注文後のキャンセル、変更、ご返金は承れませんので、予めご了承ください。※お届け期間など、詳しくは「三越オンラインストア」ホームページをご覧ください。



みのにのるマルシェ 和歌山の実り

■11月19日(土)・20日(日) 各日 午前10時30分～午後6時
■9階 銀座テラス/テラスガーデン

JAグループ和歌山が運営する、旬の農産物、加工品等の販売会。地元のJA担当者が美味しい食べ方などを紹介します。



※写真はイメージです。

有田みかん大使、来店。

■11月16日(水) 午後4時～ ■地下3階 ギンザグルメパーク
先着100名さまに、「和歌山県産みかん」をプレゼントいたします。
※お一人さま1点限り。なくなり次第終了となります。



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。

© 2016 ISETAN MITSUKOSHI

爽り豊かな山と海に囲まれた

“食材王国”和歌山県から、

自然と伝統の農文化が育んだ

秋の味覚をお届けします。

早生みかん

太陽の光をいっぱい浴びた、弾けるような甘い実がギュッと詰まったみかん。サッパリとしたほのかな酸味とのバランスが絶妙です。

〈サン・フルーツ〉和歌山県産
早生みかん 1袋(6個入) 540円 WEB
■地下3階 GINZA フルーツ

WAKAYAMA
和歌山フェア | 11月16日(水)～22日(火)
銀座三越 地下2階・地下3階 ギンザフードガーデン

平核無柿



きめ細かくなめらかな食感の果肉は、瑞々しく噛めばジュースィな果汁が溢れだします。糖度も高く、芳しい風味も魅力。

〈サン・フルーツ〉和歌山県産 平核無柿 1個 540円 WEB
■地下3階 GINZA フルーツ

紀の川柿



樹になったまま丁寧に渋抜きされ、黒胡麻をまぶしたような色特徴の紀の川柿。濃厚な風味とシャキシャキした食感に仕上がっています。

〈サン・フルーツ〉和歌山県産 紀の川柿 1個 540円 WEB
■地下3階 GINZA フルーツ

WEB WEBのマークの商品は三越オンラインストアでもお求めいただけます。www.mitsukoshi.co.jp/foods ※詳しくは裏表紙をご覧ください。

Global Message

■地下2階 グローバルメッセージ

バラエティーに富む
「最旬素材」を
贅沢に味わう、
懐深き紀州の恵み。



和歌山県有田川町 赤玉

清らかな紀州の森と水で育ったわさびの葉に包まれたお寿司。繊細な葉の食感に加え、口に含むとスツと鼻に抜ける辛味と爽やかな香りが滲み込んだ、やみつきになる味です。山間に構える食堂には他県からも人が訪れるほどの人気。和歌山県が誇る名物料理です。

〈赤玉〉わさび寿司
1箱(しめ鯖・わさび・鮎甘露煮×各2、化粧箱入) 1,080円



浅草 たれ半

そのルーツは平安時代まで遡るとされる希少な熊野牛。深い赤みと光沢を帯びた肩ロースの濃厚な風味が愉しめる贅沢なお弁当です。

〈浅草 たれ半〉
熊野牛ステーキ弁当
1折【各日30点限り】2,700円



鎌倉 御代川

大きく育った和歌山の柿をくり抜いて詰めた胡麻豆腐に、ぶなしめじと松の実をのせて焼き、ごまみそをかけた上品な味わいです。

〈鎌倉 御代川〉
柿釜 胡麻みそ風呂吹き
1個 …………… 864円



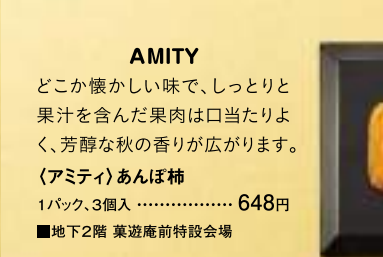
浅草 梅園

和歌山のみかんを練り込んだ餡がたっぷり入った老舗甘味処の創作大福。みかんの風味そのままに、爽やかな後味です。

〔銀座店限定〕
〈浅草 梅園〉みかん大福
1個 …………… 216円



AMITY
天日干して自然の甘みを引き出した干し柿。スライスして酢物や天ぷらなどのお料理にも活用できます。
〈アミティ〉和歌山の干し柿
1パック、300g …………… 756円
■地下2階 菓遊庵前特設会場



AMITY
どこか懐かしい味で、しっとりと果汁を含んだ果肉は口当たりよく、芳醇な秋の香りが広がります。
〈アミティ〉あんぼ柿
1パック、3個入 …………… 648円
■地下2階 菓遊庵前特設会場



NANIWADO
風味豊かな黄身餡に特産の柿を入れ、バター風味香るパイ生地で焼きあげた風雅なお菓子です。
〈浪花堂〉富寿柿
1個……………173円
■地下2階 菓遊庵前特設会場

ChikaLicious NY amarige
ニューヨークで絶賛された“デザートバー”による和歌山県産みかんの焼き菓子。ギフトにも好適です。
〔銀座店限定〕〈チカリシャス ニューヨーク アマリージュ〉カシスシトラスのコブラー
1個、日本製 ……………191円
■地下2階 ギンザスイーツパーク

Saika no Houseki
清見の爽やかな甘みや、コクのある八朔の独特な味わいなど、それぞれの美味しさを凝縮したゼリーです。
〈彩果の宝石〉3種の柑橘ゼリー
11個入(清見×4個、八朔×4個、みかん×3個) …………… 864円
■地下2階 洋菓子

CAFE OHZAN
可愛らしく飾り付けられたみかんが程よいアクセントになり、チョコレートの甘みがより一層引き立ちます。
〔銀座店限定〕〈カフェ オウザン〉クレモンティーヌ(ミルクチョコ・ホワイトチョコ)各1個 …… 各540円
■地下2階 洋菓子

David Myers Cafe
カスタードをブリュレ風にキャラメリゼし、ゆら早生みかんやバニラアイスをたっぷり入れたパフェ。
〔銀座店限定〕〈デイビッド・マイヤーズ カフェ〉ゆら早生みかんのパフェ
1人前 ……【各日10食限り】1,296円
■6階 デイビッド・マイヤーズ カフェ

SUN FRUITS
ミルク風味のパバロアの上に、柔らかで甘みの強い種なし柿をあしらいました。
〔銀座店限定〕〈サン・フルーツ〉種なし柿のパバロア 1個 … 648円
■地下2階 洋菓子

SUN FRUITS
水分と糖度のバランスが織りなす風味豊かな柿を使ったゼリー。しっかりとした果実の歯ごたえが魅力。
〈サン・フルーツ〉種なし柿のゼリー 1個 …… 540円
■地下2階 洋菓子
■地下3階 GINZA フルーツ

おもてなし上手な紀州人の智慧に習い、真心込めた“美味食材”の料理。



ジューシーな紀州南高梅とシャキシャキのレタスが相性抜群。
〔銀座店限定〕〈サイアミーズ フィン〉紀州南高梅とレタスの炒飯〜大葉のアクセントで〜
1人前 ……………1,620円
■12階 サイアミーズ フィン

みかん蜂蜜入南高梅の甘みがジューシーな肉汁に絡み、一口食べたらずまらない美味しさです。
〈伊藤和四五郎商店×梅の丸長〉香草美水鶏紀州南高梅もも串1串 …………… 216円
■地下2階 和総菜

梅おにぎりを包むのは、薄く削られた鮮やかな模様のおぼろ昆布。その繊細な味わいをどうぞ。
〈夢むすび〉有機栽培の紀州梅おぼろ昆布巻き 1個 …… 357円
■地下2階 弁当

紀州南高梅と甘い白あんの見事な調和を「あんぱん」というシンプルなたたきで表現した一品。
〈ジョアン〉紀州南高梅あんぱん 1個 …………… 324円
■地下2階 ジョアン

雪のように白い大根と、秋の名月のような輝きを放つ柿の甘酢漬け。すっきりとした後味です。
〈銀座若菜〉なごり柿 180g …………… 540円
■地下2階 和総菜

梅酢を混ぜた飼料で育てた「紀州うめどり」を和歌山のニンニクと湯浅の醤油に漬けた唐揚げです。
〈まんぶく亭〉紀州うめどり唐揚げ 100gあたり …………… 432円
■地下2階 ギンザデリカパーク

日本近海で獲れた新鮮なさんま特有の旨みを独自製法で引き出した、秋限定の醍醐味。
〈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

伝統の特製ドビソースに絡めた厚切り牛タンや、国産粗挽き肉のミンチボールなど、ボリューム満点！
〈レストラン フライヤ〉洋食ビストロプレート1人前 …… 1,080円
■地下2階 ギンザデリカパーク

和歌山県産「紀美野栗」の上質な風味が愉しめる焼き栗。心までホクホク温まります。
〈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

奄美地方の上質な純黒糖を使い、銅釜で炊きあげる伝統の製法で仕上げた黒あめ。
〈那智黒総本舗〉黒あめ那智黒 1袋、170g …………… 378円
■地下2階 菓遊庵