

みらいへつなぐ贈りもの

愛され続けた味を、新しく美味しく。

おいしい にっぽん 再発見

四季があり、豊かな自然に恵まれている日本。地域によってさまざまな風土をもつこの国で、人々は自然に寄り添い、時に厳しさと対峙しながら暮らしてきました。日本の食文化も、そんな暮らしの中で生まれ、長きにわたり紡がれてきたものです。各地の風土が産み出す恵みや、先人たちが地域の気候や土壌と向きあい、工夫をこらして培ってきた味わい。今回、三越伊勢丹はそんな日本の食に再注目。受け継がれてきた味わいを見つめ直し、新たな美味しさに仕上げました。伝統を活かしながらつくりあげた“おいしい発見”の数々。ぜひご賞味ください。



能登大納言小豆



奥能登地方の風土に育まれた能登大納言は、大きな粒と鮮やかな赤色が特徴。豊かな風味をもち、和菓子の素材としても多くの職人から重宝されています。



豊かな自然に恵まれた日本では、長い歴史の中で各地域の風土がもたらす味わいが育まれてきました。地域で暮らす人々が大切に紡いできた食材に再注目して、新たな味わいに仕立てた美味をご紹介します。

能登の恵みたっぷり。
 伝統の邂逅から生まれた、
 〈森八〉の新たな美味を堪能する。

400年余の歴史をもつ金沢の和菓子店〈森八〉が、伝統食材など地元石川県の素材を使って、新しい美味をつくりあげました。風味豊かな能登大納言小豆を使用した水羊羹に、能登ミルクを素材にしたミルク羹をあわせて仕上げた、上品でやさしい味わいの和スイーツです。食感をなめらかにする宝達葛や、味のバランスを締めるために能登塩を隠し味に使用。老舗の矜持を感じさせる、繊細な心くばりと技が光る一品に仕上げました。2層の見た目も美しい、まさに能登づくしの一品。地域に根付く味わいを活かした、〈森八〉新発想の美味しさです。この機会にぜひご堪能ください。

三越伊勢丹限定



〈森八〉能登の宝の水羊羹

- ① A 188 613 ① 3,240円(本体3,000円)
能登の宝の水羊羹×7 [MHM]
- ② A 188 623 ① 5,400円(本体5,000円)
能登の宝の水羊羹×12 [MHM2]


マークのご案内 ① エムアイポイント(1%)対象商品です。(一部対象外のカードがございます。) 三越伊勢丹限定 百貨店の中では、カタログ掲載期間中のお取り扱いが、三越伊勢丹グループのみの商品です。こちらに掲載の商品は、オンラインストアでも承ります。原材料、アレルギーなどを品質情報確認システムでご覧になれます(<https://q-info.jp>)。



「おいしいっぽん再発見」のギフトには、商品のこだわりや、特長をご紹介したカードを添えてお届けします。

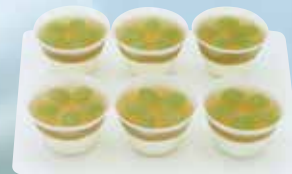
重なりあう美味しさに、
芳醇なぶどうをのせて。

〈旬果瞬菓 共楽堂〉から、やさしい味わいのサマーデザートをご紹介します。まろやかな杏仁豆腐の上に、芳醇なマスカット・オブ・アレキサンドリアを忍ばせた宮古島産黒糖のわらび餅をのせました。それぞれの味わいを引き立てるために、原料の配合などを調整。もちもちのわらび餅と、張りのある果実の弾力、なめらかな杏仁豆腐が口の中でとろけあう、新しい食感をお楽しみいただけます。幾層にも重なる、瑞々しい美味しさをご賞味ください。

マスカット・オブ・アレキサンドリア 

上品な香りと深い甘みの果汁、美しいエメラルドグリーンの実が特徴のぶどう。日本で栽培されはじめてから、130年以上もの歴史を持ちます。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注

〈旬果瞬菓 共楽堂〉マスカットわらび杏仁

X 188 633 P 4,666円(本体4,320円)
マスカットわらび杏仁×6 [KRD]

烏骨鶏卵 

中国では古くから珍重されてきたと伝えられる烏骨鶏。日本には江戸時代初期に入ってきたといわれています。卵は濃厚でコク深い味わいが特徴です。

うこっけい 烏骨鶏卵のコクを楽しむアイスクリーム。

〈烏鶏庵〉がおくる、烏骨鶏卵と能登大納言小豆を使った奥深い味わいのアイスクリームです。天面にはサクサクのラスク、底部に「かすていら」を忍ばせて、多彩な食感が楽しめる美味に仕上げました。濃厚で、なめらかな食感のプレーンとの詰合せです。

冷凍便 注


〈烏鶏庵〉

烏骨鶏かすていらあيس詰合せ

C 188 643 P 3,888円(本体3,600円)
烏骨鶏かすていらあيس(プレーン・能登大納言各90ml×各3)
[09IC]

三越伊勢丹限定



加賀棒茶 

お茶の茎部分を焙煎してつくられる、石川県金沢発祥のほうじ茶。芳ばしい香りと自然な甘みの特徴です。約120年前につくり始められたといわれています。

ぎっしり詰まった能登大納言小豆が魅力。

金沢〈中田屋〉が丁寧な仕事でつくりあげた、アイス最中のセット。香ばしい最中皮に、能登大納言小豆をたっぷり使ったアイスをあわせて風味豊かな味わいに仕上げました。やさしい甘みの小豆あんど芳ばしい加賀棒茶、2種のフレーバーでお届けします。

冷凍便 注

〈きんつば中田屋〉
能登大納言アイス最中

C 188 653 P 5,670円(本体5,250円)
能登大納言アイス最中(小豆あん×6、加賀棒茶×3)
[NIM-525]

三越伊勢丹限定



マークのご案内

① エムアイポイント<1%>対象商品です。(一部対象外のカードがございます。)

こちらに掲載の商品は、オンラインストアでも承ります。原材料、アレルギーなどを品質情報確認システムでご覧になれます(<https://q-info.jp>)。

ひんやりぷるんの新食感。
素材が息づく、アイスデザート。

〈プレミアム マリオジェラテリア〉がつくった、新感覚のアイスデザートです。美味しさのポイントになるのが、蜜の配合に工夫をこらした凍らないゼリー。冷たくなめらかなジェラートとトッピングしたゼリーが生み出す、新しい食感をお楽しみいただけます。濃厚な抹茶とコク深い黒蜜の調和を楽しめる「西尾の抹茶黒蜜」や、果実の酸味と甘みが溶けあう「瀬戸内レモンみかん」など、素材の美味しさが息づく4種のセットをお届けします。

西尾の抹茶



愛知県西尾市近辺でつくられる、700年以上の歴史をもつ抹茶。生産量も多く全国でも有数の産地として知られています。美しい緑色と濃い旨みの特徴。

みらいへつなぐ贈りもの



三越伊勢丹限定



冷凍便 注

〈プレミアム マリオジェラテリア〉
4種のジェラートセット

C 188 663 P 5,400円 (本体5,000円)
西尾の抹茶黒蜜・瀬戸内レモンみかん・青森りんごキャラメル・あまおう
苺ミルク各100ml×各3 [JG12]

口の中でとろけあう、
やさしい美味しさの多重奏。

鮮やかな果実の彩りが映える、見た目も可愛い2種のカップデザートをご用意しました。つくったのは、宮城県仙台市の洋菓子店〈杜の館〉。桃やいちごを使った爽やかなジュレにまろやかなレアチーズを重ねて、桃の果肉がたっぷり入ったドーム状のフルーツゼリーをのせました。芳醇な果実の味わいとゼリーのなめらかな食感、レアチーズやジュレが織りなす美味しいハーモニーをこの機会にぜひお楽しみください。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注

〈杜の館〉山形桃のサマーカップデザート

X 188 673 P 3,780円 (本体3,500円)
白桃ジュレデザート・黄金桃ジュレデザート×各3 [MI]



山形の桃



明治時代に始まった山形県の桃づくり。風土を活かした桃栽培に取り組み続け、現在では日本有数の産地となりました。濃厚な香りや甘みの特徴です。

三越伊勢丹限定 百貨店の中では、カタログ掲載期間中のお取り扱いが、三越伊勢丹グループのみの商品です。

冷凍便 冷凍便でお届けします。注 組合せや二重包装、お届け地域、お届け時期の制限など、承れないサービスがあります。

日本の食文化に深く根差している発酵食品。うま味が増すとともに栄養成分も多く含まれるといわれています。日本の風土と先人たちの知恵が育んだ発酵食品を使ってつくりあげた、新しい美味しさの数々をご紹介します。

甘麴



甘酒のもととなる甘麴。江戸時代には、夏の風物詩として親しまれるなど、古くから日本に根付いている、自然な甘みの特徴の発酵調味料です。



京丹後の米がやさしく息づく、〈紫野和久傳〉夏の美味。

〈紫野和久傳〉がつくりあげた、夏の佳味をご紹介します。色とりどりの素材を漬け込んだ特製の米味噌は、ゆかりの地・京丹後の米で仕立てたもの。この米味噌に甘麴をあわせ、京地どりの生ハム、海老、聖護院大根の切干しや季節の野菜を丁寧に漬け込みました。さまざまな食材の食感と、味噌が引き出す奥深い旨みをお楽しみいただけます。米のやさしい甘みをまとった上品な味わいに、ライムや生姜が爽やかに香る美味をぜひご堪能ください。



三越伊勢丹限定
冷蔵便 注
〈紫野和久傳〉
米味噌漬け 甘菜漬 海老 サーモン 夏野菜
C 188 753 9,180円 (本体8,500円)
米味噌、甘麴、スモークサーモン、海老、京地どりの生ハム、大根、ズッキーニ、長芋、れんこん、赤パプリカ、万願寺唐辛子、コリンキー、聖護院大根の切り干し、ライム、生姜、計550g [WK625A]
※賞味期間/冷蔵で7日
※こちらの商品は〈紫野和久傳〉の包装にてお届けします。

漬物



日本の食卓に馴染みのある食材として、長い歴史をもつ漬物。各地域の風土にあわせ、調味液や発酵方法などに工夫を凝らした多様な味わいが育まれてきました。



素材に、食べ方に。お漬物をアップデート。

伝統を守りながら、新たな味わいを提供し続ける〈京都もり〉が、豆腐や焼きとうもろこし、ゆずトマトなどを使った漬物をつくりあげました。賀茂なすなど、馴染みの味わいも入った嬉しい詰合せ。美味しい発見に出会える、食べ方提案のレシピとともにお届けします。

冷蔵便 注
〈京都もり〉匠の一步
C 188 803 5,238円 (本体4,850円)
京のどほ漬(うり、かぼちゃ、きゅうり、なす)、賀茂なす浅漬、ゆずとまと、味わい漬たまねぎ、焦がし醤油とうもろこし、お豆腐(2個入) [MT-50]
※賞味期間/冷蔵で10日

いぶりがっこ



雪深い気候のため、天日干しが不十分な大根を囲炉裏で干していたことに由来する秋田の郷土食。燻しによる独特な奥深い風味と旨みが特徴です。



郷土食とピッツアの美味しい出会い。

まるやかなクリームチーズに、いぶりがっこの香りや食感が美味しく映えるピッツアをはじめ、チーズの塩味とコクのある八丁味噌の調和が見事なピッツアなど、具材やソースに工夫をこらした4種の詰合せ。日本各地に伝わる味わいを手軽にお楽しみいただけます。

冷蔵便 注
〈ミツコジイセタン ザ・フード〉
4種のピッツアセット
X 188 793 5,400円 (本体5,000円)
ピッツア 4種(チーズと八丁味噌・ピッツア じゃこ天と白ネギ・ピッツァ いぶりがっことクリームチーズ・ピッツァ サルシッチャのカラプレーゼ各直径約20cm) [PIZ50]

肉厚ハンバーグの旨み引き出す、 麴の奥深い味わい。

ジューシーなハンバーグを、特別につくりあげた麴ソースとともにご紹介いたします。ハンバーグは一つ一つ丁寧に手ごね。肉の味わいをご堪能いただけるよう、たっぷりした厚みに仕上げました。ソースはトマトと淡路島産玉ねぎの2種をご用意。玄米生麴にあわせじっくり寝かせて肉の味わいとあうように調え、まるやかで旨みあふれる味わいに仕上げました。玄米生麴の奥深い風味が引き立て、ハンバーグの美味しさをお楽しみください。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注

マルミット

〈MARMITE〉

2種の麴ソースで楽しむ焼ハンバーグ

X 188 783 円 5,400円 (本体5,000円)

ハンバーグ135g×6、淡路島産玉ねぎ麴ソース・トマト麴ソース各40g×各3
[6088014]



玄米生麴



古来よりさまざまな食品に使われ、日本の食文化を支えてきた麴。乾燥をさせない玄米生麴は活発な菌をもち、深いコクと強い風味が特徴。

みらいへつなぐ贈りもの

濱納豆



1400年ほど前に中国から伝わったのが由来ともされる伝統食品。蒸した大豆を麹菌で発酵させ、塩水で熟成した後乾燥させつくられます。コク深く濃い旨みの特徴です。



プラス
伝統食材で旨みを+。食欲そそる濃厚カレー。

創業140年〈國松本店〉の濱納豆を使った、旨みたっぷりのカレーです。濱納豆のフレークをカレーとじっくり煮込み、仕上げにトッピングをしました。スパイシーなカレーと濱納豆の風味があわさった、奥深い味わいをお楽しみいただけます。別添の野菜とご一緒にどうぞ。

三越伊勢丹限定

冷凍便 注

〈百姓れすとらん〉旨味濃厚チキンカレー

X 188 763 円 5,400円 (本体5,000円)

チキンカレー180g・付合せ野菜×各3
[26SS]



味噌



1000年以上の長きに渡り、日本の食生活の中で発展してきた味噌。八丁味噌や信州味噌など、気候風土や嗜好による地域ごとの味わいで親しまれています。



和とイタリアンの融合に、思わず舌つづみ。

もちもち食感のピザ生地の中に、有機味噌を忍ばせた新しい味わい。ポロネーゼに八丁味噌、ツナマヨコーンには信州味噌、それぞれの味噌の特徴と素材との調和を考えて試行を重ね仕上げました。人気のマルゲリータも入った3種セットでお届けします。

三越伊勢丹限定

冷凍便 注

〈シナグロ〉地域のお味噌と味わう
カルツオーネ3種セット

X 188 773 円 4,320円 (本体4,000円)

八丁味噌のポロネーゼ・信州味噌のツナマヨコーン・イタリア
モッツアレラのマルゲリータ×各2(各長さ約16cm) [CNC6M]



三越伊勢丹限定 百貨店の中では、カタログ掲載期間中のお取り扱いが、三越伊勢丹グループのみの商品です。

冷凍便 冷蔵便 冷蔵便・冷凍便でお届けします。注 組合せや二重包装、お届け地域、お届け時期の制限など、承れないサービスがあります。

三. 郷土料理 を楽しくり・デザイン。

四季があり、南北に長い国土をもつ日本では、その風土によって培われてきた伝統の味わいがあります。古くから日本各地で親しまれてきた食を活かして仕上げた、心もはずむ新たな味わいをご用意しました。



佃煮



江戸時代に佃島（現在の東京都中央区佃付近）で生まれた佃煮。魚介類などの素材を調味料で煮詰めた甘辛い味わいで、ご飯の供や酒肴として親しまれています。

フレンチ×佃煮の妙味。新感覚の美味をじっくりと。

フレンチの技法を軸に、日本の風土に根差した新たな味を供する〈Restaurant O〉^{レストラン オー}シェフ・澤田泰宏氏が、モダンな感性で監修した新感覚の佃煮です。「海苔佃煮」はまるやかな佃煮をベースに、ケッパーやわさび、山椒など多様なアクセントで構成した奥行きのある味わい。トリュフやバルサミコ酢などを隠し味にした「なめ茸」など、3種セットでお届けします。ご飯はもちろん、肉・魚料理、サラダにもよくあう新しい美味しさです。

三越伊勢丹限定



〈Restaurant O〉^{レストラン オー}
伝統和食フレンチコンテンポラリー
新ごはんのお供3種セット

A 188 813 ^{mi} 3,780円(本体3,500円)
洋風海苔佃煮210g、洋風なめ茸200g、洋風さのこ佃煮160g [IM-R035]

夏の日にさらっと食したい、こだわり尽くしの冷やし鯛茶漬け。

夏に嬉しい冷やし茶漬けをご紹介します。今回ご用意したのは愛媛の郷土料理「さつま汁」をベースに茶漬け用にアレンジした、こだわりの出汁。具材である愛媛県産ブランド真鯛・八十八鯛の味わいが活きるよう、鯛のアラで丁寧だしをとり、試行を重ねてつくりあげた自信作です。鯛の上品な旨みと、出汁のやさしい味わいが解けあう美味しさをご堪能いただけます。セットにした風味豊かな青のり粉をふりかけて、お召しあがりください。



愛媛さつま汁



愛媛県に伝わる伝統食。魚の焼き身と味噌をすりおろして焼きあげた後に、出汁とあわせてご飯にかける郷土料理で、「伊予さつま」とも呼ばれています。

三越伊勢丹限定



冷凍便 ^注

〈四万十食品〉
愛媛さつま汁風だし 冷やし鯛茶漬けの素

① X 188 823 ^{mi} 4,320円(本体4,000円)
真鯛切身50g・だし40g×各4、青のり粉4g×1、わさび×4 [TR40]
② X 188 833 ^{mi} 8,100円(本体7,500円)
真鯛切身50g・だし40g×各8、青のり粉4g×1、わさび×8 [TR75]

マークのご案内

^{mi} エムアイポイント(2%/5・8・10%)対象商品です。① エムアイポイント(1%)対象商品です。(一部対象外のカードがございます。)

こちらに掲載の商品は、オンラインストアでも承ります。原材料、アレルギーなどを品質情報確認システムでご覧になれます(<https://q-info.jp>)。

〈浅草今半〉の新境地。
肉の旨みを堪能する贅沢バーガー。

創業130年余の〈浅草今半〉が、看板商品「すき焼」をテーマに新しい美味をつくりあげました。お届けするのは、伝統の割り下でじっくり下味をつけたすき焼が主役の2種のバーガー。米粉パンズのバーガーはすき焼風味のパテや目玉焼きをあわせた、ボリュームたっぷりの一品。溶き卵をイメージした卵黄ソースを忍ばせたライスバーガーは、まろやかで滋味深い味わい。黒毛和牛の旨みあふれる、老舗の粋と新境地をご堪能ください。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注

〈浅草今半〉黒毛和牛すき焼2種のバーガーセット
X 188 853 6,480円 (本体6,000円)
すき焼バーガー(米粉パンズ)(直径約9cm)・すき焼ライスバーガー(直径約8cm)各190g×各3 [RSB]



すき焼



明治時代の文明開化とともに、新たな庶民のご馳走として一世を風靡したすき焼。割り下で煮込む東京風のすき焼は、現在も幅広く親しまれています。

みらいへつなぐ贈りもの

鮭の
ちゃんちゃん焼き

北海道石狩地方の漁師が、獲れた鮭と野菜を味噌と一緒に蒸し焼きにしたのがルーツといわれています。鮭との関わりが深い、当地らしい郷土料理です。

ローマ風ピッツァに、郷土の味をのせて。

北海道に伝わる「ちゃんちゃん焼き」をイメージしたピッツァは、味噌ベースのソースに鮭の旨みが調和する濃厚な味わい。富山県の郷土食「よごし」をモチーフにした小松菜のピッツァや、マルゲリータなどの定番商品も詰め合わせた8種のセットをお届けします。

冷凍便 注

〈ピッツァアルターイオ〉
伝統料理とローマの四角いピッツァ 12枚セット
X 188 863 5,400円 (本体5,000円)
鮭のちゃんちゃん焼きピッツァ・小松菜のよごしピッツァ×各3、ピッツァマルゲリータ・4種のチーズピッツァ・ベーコンと玉葱のアマトリチャーナ風ピッツァ・ナスとモルタデッラのピッツァ・キノコと海老のスモークチーズピッツァ・ピッツァカプリチョーザ×各1(各約14×7cm)/日本製 [P-trad-MI]

三越伊勢丹限定

すじ青のり

高知県や徳島県など、瀬戸内海から太平洋側の汽水域をもつ河川で生産されてきた食材。強い香りが特徴で、古くから郷土の味として親しまれてきました。

自慢のデリに、ふわりと香る伝統食材。

カマンベールと湯葉を入れたキッシュに、すじ青のりをトッピング。卵とチーズのまろやかなコクに、清々しい青のりの香りが立ちのぼる新しい美味しさをお楽しみいただけます。野菜がたっぷり入ったラタトゥイユ、やさしい味わいのヴィンソワーズとのセットです。

冷凍便 注

ルラフ
〈RFFF〉
すじ青のりと湯葉のキッシュ&野菜を愉しむデリ
X 188 873 5,400円 (本体5,000円)
すじ青のりと湯葉 カマンベールのキッシュ(本体105g、青のり1g)・野菜たっぷり200g分使用 おいしいラタトゥイユ180g・じゃがいもの旨み濃厚ヴィンソワーズ180g×各2 [MI・Qui]

三越伊勢丹限定

三越伊勢丹限定 百貨店の中では、カタログ掲載期間中のお取り扱いが、三越伊勢丹グループのみの商品です。
冷凍便 冷凍便でお届けします。注 組合せや二重包装、お届け地域、お届け時期の制限など、承れないサービスがあります。