

おいしいは、森からはじまる。

国土の約7割が森林に覆われている日本。先人たちは自然がもたらす厳しさと直面しながら、森を拓き、森を守り、ともに暮らしてきました。放置すると、木々はやせ細り、荒廃してしまう森。適度に手を入れて育ててきたことが、土砂災害の防止や生態系の保全、養分や水分を保つ豊かな森を形づくってきたのです。そんな活力のある森林の精分が、川へ、大地へ、海へと流れてゆき、その地で育つ産物たちの栄養となって、私たちに大いなる恩恵をもたらしてくれます。森を育てて、ともに生きること。それが豊かな自然とそこから生まれる味わいに繋がっていく。今回ご紹介するのは、そんな森からはじまる美味しさの数々です。ぜひご覧ください。



おいしいは、森からはじまる。

料亭がはじめた森づくり。 〈紫野和久傳〉と丹後の物語。

1870年に丹後の地で、料理旅館として創業した和久傳。1982年に京都市内に移転し、料亭として本拠を置くことになりました。創造力あふれる味わいが評判を呼び、徐々に事業を拡大。手狭になりつつあった京都市内とは別の場所に食品工房をつくる計画を起こします。その候補地としてあがったのが、創業の地・丹後で買い手を探していた約8000坪もの土地。「和久傳が生まれ育った丹後の地に戻り、恩返しをしたい」という思いから、この広大な土地を購入。食品工房を建てると同時に、地域を守る“鎮守の森”をつくる決断をしました。土地の植生に合った56種もの苗木を揃えて植樹を開始。地域の人々の協力を得て、自分たちの手で森づくりをはじめました。成長を見守りながら、徐々に樹木の数を増やしていき、今では約3万本もの木々が繁るほどになっています。生き物がすみ、季節とともに木々にはさまざまな実がなる。そんな自然が息づく森に成長した「和久傳ノ森」。地域への感謝のきもちから生まれた森は今、丹後とその地域の人々の未来を見守るように、静かにこの地に根付きはじめています。



(写真左) 森ができる前の土がむき出しだった工業用地。(写真中) 緑の木々が繁る、現在の「和久傳ノ森」のエントランス。(写真右) 原木椎茸をはじめ、森で採れる自然の恵みは〈紫野和久傳〉の食材として活かされています。

和久傳ノ森の恵みを、 特製米味噌糀の奥深い味わいで。

特製の米味噌糀に、「和久傳ノ森」で採れた原木椎茸の辛子和えと、旨みたっぷりの京都牛、なめらかなクリームチーズを漬け込みました。まろやかで奥深い味わいに仕上がった具材は、切るだけで簡単にお召しあがりいただけます。具材を漬けていた米味噌糀は、漬け床や調味料としてご使用いただくのがおすすめ。森からの恵みをはじめ、京都府産の素材の味わいを大切にしながら、紫野和久傳ならではの趣向をこらした美味しさです。ぜひご堪能ください。

三越伊勢丹限定



冷蔵便 注 品質情報 WEB

〈紫野和久傳〉丹稲道 京都牛ローストビーフ
原木椎茸の辛子和え

C 188 403 ① ----- 10,800円 (本体10,000円)
京都牛ローストビーフ130g、原木椎茸の辛子和え75g、クリームチーズ
50g、米味噌糀400g [WK100]

※賞味期間/冷蔵で7日

森の恵みと丹後の素材。 山海の幸の炊き込みご飯。

原木椎茸と、若摘みの実山椒。「和久傳ノ森」の恵みを使って炊き込みご飯をつくりました。このほかにも丹後産の鰯、湯葉を入れ、味を調整して丁寧に下ごしらえ。丹後米に少しもち米を加えたもちり食感のお米と合わせて仕上げました。お好みでセットの山椒香油をかけて、爽やかな辛みをお楽しみいただけます。

三越伊勢丹限定



恒送便 注 品質情報 WEB

モリ ワクデン

〈MORI wakuden〉
森の炊き込みご飯 鰯と原木椎茸と実山椒

T 188 413 ① ----- 5,400円 (本体5,000円)
丹後米300g、炊き込みご飯の具材198g、湯葉20g、調味たれ35g、山椒
香油90g [WK50M]

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。

冷蔵便 冷蔵便でお届けします。 恒送便 産地または工場よりお届けします。

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。



「おいしいは、森からはじまる。」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。



熊本県阿蘇のカルデラに広がる雄大な草原は千年以上も昔から、「野焼き」「放牧」「採草」という営みを繰り返すことで維持されてきました。長きにわたり、引き継がれてきた草原の維持と、草資源を中心とした循環型農業。そんな人と自然との共生によって育まれてきた素材を使ってつくりあげた美味しさをご紹介します。



丹念に煮込んだ、ビール煮とハンバーグ。

選び抜いた素材を使い、ドイツ仕込みの技で丁寧に煮込んだビール煮とハンバーグの詰合せ。柔らかな肉質のあか牛を丹念に下ごしらえし、じっくりと煮込んで、奥深い味わいに仕上げました。素材の味を十分に引き出した、旨みたっぷりの品々です。ぜひご賞味ください。

三越伊勢丹限定

冷凍便 注 品質情報 WEB

〈ASOマイスタードルフ〉あか牛のビール煮とあか牛ハンバーグのホワイトソース

X 188 423 円 ----- 5,940 円 (本体5,500円)
あか毛和牛ビール煮180g・あか牛ハンバーグのホワイトソース
200g×各2 [BH55]



炭火で焼きあげたローストビーフの芳醇な味わいを。

熊本県産のあか牛でつくったローストビーフです。やわらかく、さっぱりとした肉質をもつ素材の美味しさを逃がさぬよう、紀州備長炭で丁寧に焼きあげました。直火でじっくりローストされた肉は、肉の旨みや脂の甘みが際立ち、噛むほどに芳醇な味わいが口の中に広がります。

三越伊勢丹限定

冷凍便 注 品質情報 WEB

〈二幸〉あか牛 ローストビーフ

X 188 433 円 ----- 8,640 円 (本体8,000円)
ローストビーフ×2(計300g)、和風ソース30g×2 [ARB80]



ほどよい脂と、あっさりした赤身を堪能する。

日光をたっぷり浴びた牧草を食べ、広大な草原で育ったあか牛。運動量が豊富なことから、余分な脂が少なく、あっさりとした肉質になるのが特徴です。今回は、あか牛の肩ロース肉・肩肉を使った「すき焼・焼肉用」をご用意。豊かな環境で育った、肉の旨みをご堪能ください。

冷凍便 注 品質情報 WEB

〈二幸〉あか牛 すき焼・焼肉用

X 188 443 円 ----- 5,400 円 (本体5,000円)
肩ロース肉・肩肉計300g [AKS50]
※賞味期間/冷凍で30日



職人仕込みの、自慢のビーフシチュー。

あか牛のさまざまな部位を使用して、〈ASOマイスタードルフ〉の職人が丹念につくりあげた特製ビーフシチューです。肉に焼き目をつけて、香味野菜と煮てブイヨンを取り、じっくり煮込みました。やわらかなあか牛肉と、デミグラスソースの濃厚な味わいをお楽しみください。

三越伊勢丹限定

冷凍便 注 品質情報 WEB

〈ASOマイスタードルフ〉あか牛特製ビーフシチュー

X 188 453 円 ----- 5,940 円 (本体5,500円)
あか毛和牛ビーフシチュー180g×4 [AMB55]





海や山とともに暮らしてきた人々の持続的な営みが息づく石川県・能登、治水・利水を行う巧みな水管理によって農文化を継承してきた宮城県・大崎。風土とともに歩んできた取組みから生まれた食材でつくられた味わいの数々です。

みらいへつなぐ贈りもの



能登の恵みがたっぷり、老舗の贅沢スイーツ。

能登町産ブルーベリーを使った甘ずっぱいゼリーと、やさしい甘さのチーズムースを合わせた「ブルーベリーチーズ」。宝達葛を使った葛玉に石川県産のぶどう「ルビーロマン」を忍ばせた、芳醇な香りの「ルビーロマン」。老舗和菓子店の技が詰まった、涼菓の詰合せです。

三越伊勢丹限定

①



品質情報 WEB

〈森ハ〉能登の宝ゼリー

①A 188 463 P ----- 3,240円(本体3,000円)
ブルーベリーチーズ・ルビーロマン×各3 [MMN]

②A 188 473 P ----- 6,156円(本体5,700円)
ブルーベリーチーズ・ルビーロマン×各6 [MMN2]



能登大納言がぎっしり。風味豊かなアイス最中。

丁寧な仕事で仕上げたきんつばが評判の金沢〈中田屋〉がつくりあげたアイス最中です。小豆には大粒で風味のよい能登大納言を使用。細心の注意をはらい、ふっくら上品な甘さに炊きあげました。素材の風味が息づくアイスと、香ばしい最中種の絶妙な調和をお楽しみください。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注 品質情報 WEB

〈きんつば中田屋〉能登大納言アイス最中

C 188 483 P ----- 5,400円(本体5,000円)
能登大納言アイス最中(小豆あん×6、能登塩×3) [NIM-50]



奥能登産の塩と烏骨鶏卵の絶妙なハーモニー。

直営農場で大切に育てた烏骨鶏の卵をたっぷり使った〈烏鶏庵〉の「かすていら」に奥能登産の塩を使用して、三越伊勢丹限定の一品をつくりあげました。しっとり濃厚なカステラと、揚げ浜塩のまろやかな塩味が旨みを引き出しあう、美味しいハーモニーをご賞味ください。

三越伊勢丹限定



品質情報 WEB

〈烏鶏庵〉烏骨鶏かすていら 奥能登揚げ浜塩

A 188 493 M ----- 3,564円(本体3,300円)
烏骨鶏かすていら(奥能登揚げ浜塩)(長さ約12cm)×2 [UK355]

※賞味期間/常温で30日

！お届け予定:6月20日頃より7月25日頃まで
お申込期限:7月15日(火)まで



ごろごろ入った果肉が嬉しい、夏のカップデザート。

果肉をふんだんに使ったゼリーに、ババロアや大崎産の米粉を使ったスポンジを合わせた3層のデザート。マンゴーとパイナップルのゼリーに抹茶生地を合わせたジュレと、いちごと白桃のゼリーにチョコレート生地を合わせたジュレ。とろけ合う美味しさが絶妙なサマースウィーツです。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注 品質情報 WEB

〈杜の館〉大崎耕土米粉のカップデザート

X 188 503 P ----- 3,780円(本体3,500円)
マンゴージュレ・いちごジュレ×各3 [MI]

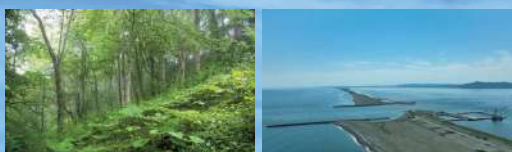
三越伊勢丹限定 百貨店の中では、カタログ掲載期間中のお取り扱いが、三越伊勢丹グループのみの商品です。

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。

おいしいは、森からはじまる。

サロマ湖の豊かさは、 森の豊かさにある。

北海道北東部に位置するサロマ湖は、海と川の水が混ざり合う日本最大の汽水湖です。良質な漁場としても知られるサロマ湖ですが、その環境のよさは森と深い関係があります。この地域の漁民たちは、かつてから“よい漁場は健康な森があってこそ”という考えのもと、山を購入して植林や手入れを行う森づくりを推進してきました。そのように大切に管理された森から出る栄養分がやがて湖に流れこみ、豊かな産物たちを育てているのです。サロマ湖が生み出す美味しさ。その源には森からの恵み、そして地域の人々の知恵や情熱が詰まっています。



(写真左) 健康な森がよい漁場をつくる、という考えのもと、古くから漁民たちによる森づくりが行われてきました。(写真右) 海とつながるサロマ湖。川と海からの養分によって、豊かな産物が育まれています。

常呂産のぷりぷり帆立でつくった、 味わい深い品々。

北海道の海産物に精通する〈佐藤水産〉が、サロマ湖近海の常呂産帆立を使って2種の美味をつくりあげました。ベースにしたのは、鮭といくらを特製タレに漬け込んだ鮭のルイベ漬。今回、この〈佐藤水産〉の代表商品に帆立を合わせて、旨みたっぷりの「帆立入り鮭ルイベ漬」に仕上げました。ぷりぷりの帆立を山椒のきいたピリ辛ソースで和えた、人気商品「麻辣帆立」との詰合せでお届けします。身が引き締まった帆立でつくった珍味は、ご飯やお酒のお供にぴったりです。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注 品質情報 WEB

〈佐藤水産〉帆立入り鮭ルイベ漬&麻辣帆立
X 188 613 mi ----- 5,400円(本体5,000円)
帆立入り鮭ルイベ漬160g、麻辣帆立150g [SI-136]



汐うにのコクと香りを楽しむ冷製茶碗蒸し。

良質の海藻を餌に育ち、身がやわらかく、雑味のない味わいが特徴のサロマ湖の雲丹。この雲丹を使った汐うにのゼリー層に干うにをトッピングし、出汁の香るまろやかな豆乳茶わん蒸しに重ねました。日本三大珍味の一つともいわれる越前仕立ての汐うにの濃厚な味わいを活かした贅沢な一品。この機会にぜひご堪能ください。

三越伊勢丹限定



冷凍便 注 品質情報 WEB

〈御雲丹商 天たつ〉雲丹の冷製茶わん蒸し
X 188 623 P ----- 10,800円(本体10,000円)
雲丹の冷製茶わん蒸し78g×4 [MU100]



ホタテのつゆでツルッと味わう真昆布そうめん。

小豆島の麺匠〈甚助〉が、ホタテと昆布の豊かな風味を楽しめる素麺の詰合せをご用意しました。サロマ湖を中心とした北海道産ホタテを贅沢に使用したこだわりの麺つゆと、北海道白口浜の天然真昆布を生地に練り込んだ素麺のセット。口いっぱいに広がるホタテの香りとともに、なめらかで味わい深い素麺をご賞味いただけます。

品質情報 WEB

〈甚助〉天然真昆布そうめん・帆立つゆ詰合せ①

①A 188 643 mi --- 5,400円(本体5,000円)
手延天然真昆布素麺70g×15(エージレス包装)、帆立つゆ150ml×2 [KOU50]

②A 188 633 mi --- 3,240円(本体3,000円)
手延天然真昆布素麺70g×9(エージレス包装)、帆立つゆ150ml×1 [KOU30]

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。



知床が育んだサーモンを厚切りステーキで。

知床で獲れた鮭を使った、厚切りサーモンステーキです。大ぶりの筒切りにした秋鮭は、バターをのせて豪快に焼きあげてお召しあがりいただくのがおすすめ。シンプルな塩味と、ハーブをまぶして香り豊かに仕上げた2つの味をご用意しました。食べごたえのある身の、ジューシーで旨みあふれる味わいをお楽しみください。



知床の森の養分は川を伝って鮭の稚魚を育てます。成長した鮭はやがて川を遡り生まれ故郷に。そこで熊に捕食された鮭が森へかえります。知床の森は、そんな生態系によって育まれています。

三越伊勢丹限定



[冷凍便](#) [注](#) [品質情報](#) [WEB](#)

北海道羅臼産 秋鮭詰合せ
 X 188 693  ----- **6,480**円 (本体6,000円)
 北海道産秋鮭切身(ソルト味・ハーブ味各180g×各3) [RUS60]



上品に香る、琵琶湖生まれの鮎。

琵琶湖で生まれた稚魚を鈴鹿山系の伏流水で大切に育てた「木村鮎」。熟練の職人が獲れたての鮎を串打ちして、丁寧に焼きあげた塩焼きは、皮はパリッと香ばしく、身はふっくらと仕上がっています。焼き鮎を入れて滋味深い味わいに仕上げた炊き込みご飯とのセット。上質な鮎ならではの品の香り、奥深い味わいをお楽しみください。



鮎の稚魚が獲れる琵琶湖は、117本もの川とつながり、水源である森とも密接にかかわっています。滋賀県では「琵琶湖森林づくり条例」を定め、森林の保全と整備への取組みを推進しています。

三越伊勢丹限定



[冷凍便](#) [注](#) [品質情報](#) [WEB](#)

〈あゆの店きむら〉あゆ塩焼き・焼きあゆご飯詰合せ
 X 188 703  ----- **5,832**円 (本体5,400円)
 鮎の塩焼き1尾・焼き鮎ご飯110g×各4 [MI8]

清らかな水が育てた、四万十の鰻蒲焼。

日本最後の清流ともいわれる四万十川。その四万十川流域の清冽な地下水で大切に育てられた鰻は身が締まり、脂がのって旨みも豊かです。その鰻を丹念に下ごしらえし、職人たちが時間をかけてじっくりと焼きあげて蒲焼にしました。皮は香ばしく身はふんわりと焼きあげた、こだわりの味わいです。自然の恵みと、丁寧な仕事が生んだ美味をぜひご堪能ください。



養鰻場でも四万十川流域の森の間伐材を燃料などとして使用。地域が一体となり、豊かな自然を守るためにさまざまな取り組みが行われています。

三越伊勢丹限定

①

冷凍便 注 品質情報 WEB

〈四万十食品〉養鰻場限定 四万十の鰻蒲焼

① X 188 713 10,800円 (本体10,000円)
高知県産うなぎ蒲焼(カット)×6(計350g)、たれ・山椒×各6 [KOS10]

② X 188 723 ---- 8,424円 (本体7,800円)
高知県産うなぎ蒲焼(カット)×3(計180g)、高知県産うなぎ蒲焼(きざみ)×2(計90g)、たれ・山椒×各5 [KOS78]



料理屋がつくった、原木しいたけのわっぱ飯。

日本でも有数の規模を誇る、大分県の国東半島・宇佐地域の原木しいたけ。しいたけ栽培における、クヌギ林とため池による循環型の仕組みで世界農業遺産にも認定されました。その原木しいたけを素材に使い、豊後牛と合わせた風味豊かなわっぱご飯をつくりました。国産うなぎのわっぱご飯とのセットでお届けします。

三越伊勢丹限定

冷凍便 注 品質情報 WEB

〈京料理 美濃吉〉豊後牛とうなぎのわっぱご飯
X 188 733 ----- 5,400円 (本体5,000円)
豊後牛のわっぱご飯・国産うなぎのわっぱご飯各100g×各3 [KGM-50A]



美しい里山が生んだ純米大吟醸。

近隣河川の増水や土砂崩れを防ぐ役割もあるといわれる棚田。古くから森や山と密接な関係で繋がっています。今回ご紹介するのは、新潟県・山古志地域の棚田で栽培された酒米「五百万石」を醸した純米大吟醸生貯蔵原酒。清楚な香り、米の旨みと力強いフルーティな味わいが特徴です。ロックでお愉しみいただくのもおすすめ。

三越伊勢丹限定

品質情報 WEB

新潟〈お福正宗〉純米大吟醸生貯蔵原酒
五百万石100%使用
A 188 743 ----- 3,300円 (本体3,000円)
純米大吟醸(辛口)720ml [Y3A]