



このマークが目印です!

10月4日(土)は
とうがらしの日!

新宿 内藤とうがらし フェア

■10月1日(水)~7日(火)

■伊勢丹新宿本店館地下1階=食料品
7階=レストラン街「イートパラダイス」、屋上

協力:内藤とうがらしプロジェクト

内藤とうがらしとは—

現在の新宿御苑はその昔、江戸時代内藤家の下屋敷として多くの野菜を栽培していました。

その中にとוגがらしがあり、江戸の蕎麦人気とあいまって薬味として愛用され、江戸中の評判でした。新宿宿場の近在の農家でも内藤とうがらしの栽培が行われ、「新宿から大久保へかけて真っ赤な絨毯を敷き詰めた光景」といわれるほど地域ブランドとして「内藤とうがらし」が定着していたようです。(新編武蔵風土記、武江産物志、守貞漫稿、新宿伝説口碑などより参考)



内藤とうがらし 378円
(1パック/100g)

■本館地下1階=フレッシュマーケット

内藤とうがらしドライセット 540円
(乾燥3本、粉末(粗挽き、細挽き))

■本館地下1階=フレッシュマーケット



内藤とうがらしを使った オリジナルフードを 取り揃えております!

※裏面もご覧ください。

〈HIROTA〉

上:とうがらしバウム〈各日14点限り〉5,001円
(直径15cm×高さ7cm)

下:とうがらしシュナッキー〈各日30点限り〉3,001円
(14枚入)

■本館地下1階=フードコレクション



〈常盤軒〉

新宿内藤とうがらしめし

「江戸東京野菜づくし」(1折)

〈各日50点限り〉2,160円

■本館地下1階=フードコレクション



〈Seasoning Lab〉内藤とうがらし シーズニング各種 各540円

(ペペロンチーノ14g・ハーブソルト20g・スパイス&カカオニブ17g・カレースパイス15g・唐辛子コア25g)

〈浦野醤油醸造元〉百年蔵の塩靴ドレッシング(赤の実/青の実) 各702円(130ml)

〈みやこハム〉内藤とうがらし粗挽きウィンナー 5本 605円(150g)

〈みやこハム〉内藤とうがらしフランク 3本 891円(300g)

〈みやこハム〉内藤とうがらしパンチェッタ 1,350円(250g)

■本館地下1階=フードコレクション



実演

内藤とうがらし
浅草雑芸団
七味口上実演

■10月1日(水)・2日(木)・6日(月)・7日(火)
各日11時~6時

■本館地下1階=フードコレクション

とうがらしの鉢植え販売

1鉢1,080円もございます。

昔ながらの
口上で実演
いたします!



インフォメーション

かえってきた とうがらし 400年前 新宿
~新宿内藤とうがらしフェア~

■9月30日(火)~10月5日(日) 開園時間:午前9時~午後4時
(閉園は午後4時30分)

■新宿御苑

※諸事情につき、イベントの内容が変更または中止となる場合がございます。予めご了承ください。

新宿御苑でも
イベント満載!

ISETAN

www.isetan.co.jp

内藤とうがらしを使ったフードが 食品・レストランフロアにも登場！



新宿
内藤とうがらし
フェア

■地下1階=食料品



白餡に内藤とうがらしの粗挽きと粉末を加えました。隠し味の昆布だしでさらにコクのある辛みに。

〈円果天〉
月餅 内藤とうがらし 270円 (1個)
■本館地下1階=甘の味



白菜の味をより味わえる、さっぱりとした浅漬けキムチ。内藤とうがらしの深みのある辛さを生かして仕上げました。

〈柳香姫の台所 妻家房〉
純白菜キムチ 324円 (100g)
■本館地下1階=旨の膳



細かく刻んだ唐辛子の辛さと江戸甘味噌の甘さがマッチ。ご飯に添えたり、野菜につけたりできます。

〈天長商店〉
内藤とうがらしの江戸甘味噌漬 432円 (100g)
■本館地下1階=旨の膳



肉汁に内藤とうがらしの辛み、旨みが染み込んだジューシーメンチです。コクに辛みのアクセントが特徴です。

〈琥珀堂〉
ピリっと辛いメンチカツ 324円 (1個)
■本館地下1階=旨の膳



青唐辛子を鶏ささみで包み込み焼き上げた串物です。辛みではなく、青唐辛子の旨み、コクが楽しめます。

〈伊藤和四五郎商店 鶏三和〉
鶏ささみの内藤とうがらし巻 216円 (各日20点限り) (1本)
■本館地下1階=旨の膳



内藤とうがらしを使った独自の辛み醬と浅草今半割り下で作上げた特製タレで煮焼きしたすき焼です。

〈浅草今半〉
内藤とうがらしのピリ辛すき焼弁当 1,296円 (1折)
■本館地下1階=旨の膳

■7階=レストラン街「イートパラダイス」・他

掲載以外にも、〈イセタンダイニング〉、〈韓食 古家〉、〈おらがそば信州〉、〈ラ・ターブル・エディアル〉、周辺レストラン(トラットリア・ターボロ・ディ・フィオーリ)でも「内藤とうがらし」のオリジナルメニューをご紹介します。



シンプルな水牛モッツアレチーズのマルゲリータに、内藤とうがらしのピリッとしたアクセントを加えました。内藤とうがらしの辛さとモッツアレチーズのまろやかなコクが食欲をそそります。

〈AGIO〉
内藤とうがらしと水牛のモッツアレチーズのピッツァ 2,700円
■本館7階=レストラン街「イートパラダイス」/AGIO



人気メニューの牛肉と高菜の炒飯がベース。内藤とうがらしとXO醬を加え、ピリッとした味わいのおすすめ炒飯です。

〈銀座アスター〉
内藤とうがらし入りXO醬炒飯 2,484円
■本館7階=レストラン街「イートパラダイス」/銀座アスター



ペースト状のマッシュルームをパウダーになるまでソテーし、そのパウダーと内藤とうがらしで仕上げたイカスミ風ペペロンチーノ。

〈HATAKE CAFÉ〉
内藤とうがらしとマッシュルームのペペロンチーノ
大地のイカスミ風 2,000円
■本館地下2階=ビューティーアポセカリー/HATAKE CAFÉ

10月4日(土)は
とうがらし
の日！

10月4日(土)は「とうがらしの日」

■10月4日(土) 11時30分から/2時から ※雨天中止
■伊勢丹新宿店本館屋上

屋上で栽培中の「内藤とうがらし・内藤かぼちゃ」の観察や収穫体験、内藤とうがらしの歴史をご紹介します。

新宿区新宿3-14-1/〒160-0022/電話03(3352)1111 大代表
14091048311001

新宿店営業時間:10時30分-8時
本館7階=レストラン街「イートパラダイス」営業時間:11時-10時

© 2014 ISETAN MITSUKOSHI

ISETAN

www.isetan.co.jp