



小田急がセレクトした 日本の食と文化

東北篇

2009年
7/8水 - 21火



東北には、知られざる
良い食品を作り続ける
人たちがいます。
「美味しいものを食べてほしい」
その一心で、東北には、まじめに「いい」
優れた食を作る人たちがいます。
北の国の生活の知恵を受け継ぎながら
正直で安全な食品を
確かな技術で作り続ける職人たちがいます。
私たち小田急グループは、このフェアを通じて
多すぎず華美すぎない
ゆえに美しく味わい深い東北の味を
みなさまご自身の舌で
知っていただきたいと願っています。

小田急グループ各店で7/8(水)~21(火)まで開催!!
小田急百貨店のみ7/8(水)~13(日)

ODAKYU

小田急百貨店 新宿店 本館11階=催物場/
本館2階=サンドリースタイル内特設会場

Odakyu OX

Odakyu OX ストア
全28店

HYATT
REGENCY
HOTELS

「ombor ato(おんぼらあと)」「和食」
ハイアット リージェンシー 東京3F

株式会社 小田急レストランシステム

そばと酒肴 **わらびや** さわらび庵 **つづらお**
「わらびや」「さわらび庵」(和食)/
「つづらお」(そば処)全4店

odakyu
RESORTS

施設内レストラン

小田急藤沢ゴルフクラブ/小田急西富士ゴルフ倶楽部/富士小山ゴルフクラブ

共催:経済産業省・中小企業庁、
独立行政法人 中小企業基盤整備機構
協力:社団法人 東北地区信用金庫協会、
信金中央金庫、国分株式会社

出会う!ふれあう
地域の魅力
キャンペーン

小田急グループ
再発見
見逃し
第二弾

東北篇

小田急がセレクトした日本の食と文化



※調理例

その日ごとに水加減や塩加減、熟成方法を変える伝統の手延べ製法で仕上げた温麺。夏は冷たい付け汁で手延べならではのコシやのど越しをご堪能ください。

【宮城県/ぎちみ製麺】
手延べ白石温麺

(80g×3束).....462円



※盛りつけ例

八戸産の真鯛と下北産の米を使い、菊花で巻いた見た目も美しい棒寿司です。

【青森県/ディメール】

鯖寿司のはちのへ巻き(冷凍/1本).....1,500円

7月8日(水)→13日(月)
小田急百貨店新宿店 本館11階 催物場
午前10時~午後8時30分
※日曜日は午後8時まで、
最終日は午後6時閉場

本館
11F



※盛りつけ例

全国有数の小女子の水揚量を誇る石巻から、上品に炊き上げた佃煮をお届け。

【宮城県/木の屋石巻水産】

くるみ小女子佃煮(110g)

.....300円



※調理例

自家製ルーとデミグラスソースが味の決め手!柔らかな黒毛和牛のお肉が自慢の、贅沢な欧風ビーフカレーです。

【山形県/タスクフーズ】

黒毛和牛極とろカレー(200g).....840円



※調理例

山形県産米「はえぬき」と、国産大豆の素朴な味わいをお楽しみください。

【山形県/パウダーテクノポレーション】お米と大豆のホットケーキミックス

(80g).....315円



【岩手県/葛巻高原食品加工】

①山ぶどうワイン(720ml).....3,150円

②山ぶどうジュース(720ml).....1,575円

③山ぶどう原液(720ml).....2,625円

小田急グループ有名ホテルシェフがレシピを伝授!東北の素材を使ったおすすめメニューをおうちでお楽しみください。

「和」のレシピ



【レシピ考案】山のホテル 和食料理長 中村圭三
自然に恵まれた東北の海の幸、山の幸をふんだんに使った会席膳は、和食ならではの繊細な味付け。伝統ある会津塗の器が美味しさに華を添えます。

※本館11階=催物場と本館2階=サンドリース・アレーにて、レシピを差し上げます。使用した東北の食材と器も詳しくご紹介しております。

「洋」のレシピ



【レシピ考案】箱根ハイランドホテル 料理長 山上眞
煮込み料理に最適な川俣のシャモを、フランス伝統食の「ココパン」風に仕立てました。温かみのある和漆器は、フランスの家庭料理にもぴったり。

「お弁当」のレシピ



【レシピ考案】ホテルはつな 料理長 竹岡義和
「忙しい朝でも手軽にできる保存食」をテーマに、東北の美味をふんだんに盛り込みました。天然杉のわっぱに詰めて、美味しさを格別なお弁当に。

本館2階=「サンドリース・アレー」にこだわりの器が揃いました。



「NIPPON MONO ICHI」展のコンテストで大賞を受賞。

モダンなデザインの漆器をぜひ食卓に。

【青森県/ブナコ漆器】①ボウル(直径20cm)

6,300円 ②ボウル(直径16cm)4,200円

③ボウル(直径25cm).....8,400円

【宮城県/陣中】
●仙台空港限定空弁
牛たん麦飯
.....1,000円
各日限定50折

●炭火焼き 冠舌
(塩・味噌)
.....1,155円
各日限定各20個

7/8
●【福島県/いわきチョコレート】
●塩キャラメルロール(1本)1,260円 限定50本

11
●【岩手県/黒川食品】
●チーズ豆腐(1パック/300g).....500円 限定30個

12
●【宮城県/陣中】
●甘辛牛タン(200g×2袋)1,000円 限定100セット

※この他にも会期中、毎日お買い得品を取り揃えています。

【青森県/黒石納豆】.....温泉納豆
【青森県/カネ久】.....おからこんにやく
【青森県/カネショウ】.....りんご酢
【青森県/中村醸造元】.....昆布醤油
【岩手県/遠野商店】.....ひとめぼれ
【岩手県/黒川食品】.....豆腐
【秋田県/四季菜】.....プリン
【秋田県/宮藤養蜂場】.....はちみつ
【宮城県/大地】.....鴨団子
【宮城県/はたけな製麺】.....乾麺
【宮城県/奥田建設】.....わさび加工品
【宮城県/ヤマウチ】.....三陸海産物

【山形県/帯谷食品】.....漬物
【山形県/エム・ジー・エム】ハム・ソーセージ
【山形県/マルトモ】.....乾菓子
【山形県/キョーセン醤油醸造】漬物
【山形県/武田庄二商店】
.....すもも(ワイン・ジャム・シャーベット)
【山形県/JA山形農工連】.....あごだし
【山形県/菊池保寿堂】錫物【本館2F】
【福島県/大木代吉本店】料理酒・酒
【福島県/飯島米穀】.....こしひかり
【福島県/いわきチョコレート】チョコレート

※交通事情により入荷などが遅れる場合がございます。※数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。

本館11階=催物場 同時開催 婦人服飾雑貨バーゲン
本館2階は 木金土は夜9時まで営業。月火水は夜8時30分まで営業。
(日曜・祝日は夜8時まで。)

ODAKYU 小田急 新宿 TEL.03-3342-1111(大代表)
〒160-8001 東京都新宿区西新宿1-1-3