

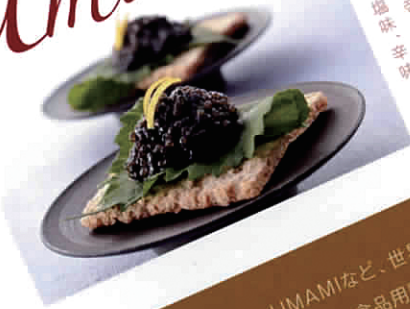
GINZA

MITSUKOSHI DAYS

知を楽しむ  
食を楽しむ

日本人が  
日本に生じた料理が、海外へ  
普及した。その結果、海外の料理  
に日本の調味料や食材が取り入れ  
られるようになった。その結果、  
海外の料理にも日本の風味が  
加わった。その結果、海外の  
料理にも日本の風味が加わった。  
その結果、海外の料理にも日本  
の風味が加わった。その結果、  
海外の料理にも日本の風味が  
加わった。その結果、海外の  
料理にも日本の風味が加わった。

Umami



Kaku

「Diospyros kaki」  
Thunderberg (トナ  
カキ)・クマノカキ  
ハナカキ・ユキカキ  
このカキは、昔から日本人の  
食生活に欠かせない食材とな  
り、海外でも人気があります。  
その結果、海外の料理にも  
日本のカキが取り入れられ  
ています。その結果、海外の  
料理にも日本のカキが取り  
入れられています。その結果、  
海外の料理にも日本のカキ  
が取り入れられています。

SAKE, UMAMIなど、世界共  
通語になった日本の食品用語が  
あるように、この国の食スタイル  
の中には、海外からリスベク  
ルの中には、海外からリスベク  
トされ世界標準へと昇華しはじ  
めたものがあります。日本固有  
だったものが海外文化へ取り込  
まれた面白さ、そしてその  
逆もまた食の進化のスタイル。  
GlobalizationとLocaliza-  
tionを超え合う動きに、新しい  
食の魅力があふれています。

GLOBALLY  
AND  
LOCALLY

グローバリ  
&  
ローカリ

Sake



日本酒、醤油、味噌、焼酎、砂糖、酒粕、米酢、和菓子など、  
日本の食文化を支える調味料は、海外でも人気があります。  
その結果、海外の料理にも日本の調味料が取り入れられ  
ています。その結果、海外の料理にも日本の調味料が取り  
入れられています。その結果、海外の料理にも日本の調味  
料が取り入れられています。その結果、海外の料理にも日本  
の調味料が取り入れられています。



Koji



MITSUKOSHI  
銀座

11/2 wed.  
-29 tue

人気一 大吟醸 × 帆立とオクラのテリーヌ



〈福島県/人気酒造〉  
人気一 大吟醸  
720ml 5,250円  
■地下3階 キンザグルメバーク MAP 15

〈イレール〉  
帆立とオクラのテリーヌ  
1パック 525円  
■地下2階 イレール MAP 7

おいしいお酒は冷酒にして、洋食と。

「日本酒の飲み方は色々ありますが、おいしいお酒なら冷酒で飲む、というのが私のこだわり。グラスは必ず口当たりのやさしい薄手のグラスで。素材が透明なことも大事で、ワインのよう



色合いや表情を楽しみながら飲んで

「人気一 大吟醸」です。この日本酒はとくにアロマを鼻と喉で感じることができるのでマリナーズはワインよりも幅広いかも知れません。「帆立とオクラのテリーヌ」のような素材感のある優しい味の料理がとてもよく合い、洋食と楽しむことができますお酒です。」

レストラン〈アルヴィナール〉ソムリエ 島田まさ氏

料理家、JSA認定ソムリエ、漢方アドバイザー。夫である島田哲也氏とともに銀座三越に洋総菜ブランド〈イレール〉をオープン。3児のママでもある。

梅乃宿 月うさぎ × 花とフルーツのマカロン



〈奈良県/梅乃宿酒造〉  
梅乃宿 月うさぎ  
300ml 473円  
■地下3階 ラカーヴ MAP 20

〈フレデリック・カッセル〉  
マカロン  
(ローズフランボワーズ・アプリコラヴァンド)  
日本製 各1個 294円  
■地下2階 銀座スタイルデセール MAP 5

フルーティで繊細な味わいの日本酒が好きです。

「今、お気に入りの日本酒は「月うさぎ」です。パチパチとはじけるシャンパーニュの泡を、食感で表現したマカロンをつくったほどシャンパーニュが好きなのですが、「月うさぎ」は立ち上る繊細な泡や、果実をかじったような風味、そして日本酒特有の米のふくよか



な甘みがシャンパーニュの複雑

味と同様のニュアンスを感じさせます。おともにおすすめのマカロンは、華やかな花の香りとフルーツの甘酸っぱい味わいが奏でるハーモニーが特徴。「月うさぎ」と一緒に味わうと新鮮な驚きがありますよ。」

ショコラティエ フレデリック・カッセル氏

1967年フランス出身。2度の「最優秀パティシエ賞」など国内外でさまざまな賞を受賞。2003年には、若干36歳にしてレ・デセール会長に就任。

日本酒を爽快に、軽快に!  
SAKEカクテルBAR MAP 18

11月2日(水)~8日(火)

●各日午後2時~午後7時30分/ラストオーダー:午後7時/座席:5席  
※都合によりメニューの一部が変更になる場合がございます。  
予めご了承ください。

グラスとたっぷりの氷を使い、ソーダや緑茶やライム、さらにミルクやカシス・リキュールと組み合わせる、奇想天外な日本酒カクテルが楽しめます。日本酒未経験の方、日本酒を海外の料理に合わせたいという方にもぴったりのクールな飲み方をこの機会に。



※写真はイメージです



SAKEカクテルBAR監修  
トータル飲料コンサルタント  
友田晶子氏

〈PROFILE〉業界20年以上のキャリアを活かし酒と食に関するセミナーやイベントの企画・開催、コンサルティング、連載エッセイなどで活躍。著書に英語と日本語二ヶ国語で書かれている「世界に誇る・品格の銘酒」がある。

獺祭 発泡にごり酒50 × 柿釜盛り  
シャンパン瓶 柿生ハム添え



〈山口県/旭酒造〉  
獺祭 発泡にごり酒50 シャンパン瓶  
720ml 1,680円  
■地下3階 ラカーヴ MAP 20

〈日本料理 神谷〉  
柿釜盛り 柿生ハム添え  
1パック 735円  
※11月8日(火)までの販売となります。  
■地下2階 日本料理 神谷 MAP 10

私はワイングラスで飲んでいます。

「日本酒は日本料理と同様、伝統を守りつつ世界に発信できるように進化していくべき、と考えています。その意味で先日「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2011」を知ったときは非常に興味深く感じました。私は山口県で「獺祭 発泡にごり酒」が好きでワ



豚の生ハムの塩分がちょうどよく交わり

イングラスを実践しているんですよ。料理は山田錦の米の甘み、クリーミーな口当たりを考えて作ります。おすすめの生ハム巻はその視点からできた料理で、柿のほどよい甘さといペリコ豚の生ハムの塩分がちょうどよく交わりこの日本酒にぴったりです。」

日本料理(神谷)主人 神谷昌孝氏

1947年愛知県出身。名古屋(葵荘)、新宿(柿伝)などで活躍。和食の基礎を大切にしながら料理のジャンルを超えていく職人たちの旗手として注目を集める。