



愛される食品100

伊勢丹FOODIEが選ぶ

isetan
伊勢丹 新宿
www.isetan.co.jp

こんな理由がありました。



B1F

INFORMATION



 www.isetan.co.jp/FOODINDEX

伊勢丹新宿店・食料品フロアの
最新情報をまとめてチェック!できる
新サイトがオープンしました。



三越伊勢丹 オンラインストア

 www.isetan.co.jp/foods

WEB マーク付きの商品は三越伊勢丹
オンラインストアでもご購入いただけます。
それ以外にも多数の商品を
ご紹介しております。



FOODIE

 mi-journey.jp/foodie

三越伊勢丹グループの食メディア
「WEB」FOODIE更新中



酒類販売管理者標識

販売場の名称および所在地:三越伊勢丹 総合受注センター 東京都新宿区西新宿六丁目14番1 新宿
グリーンタワービル地下1階/酒類販売管理者の氏名:本元直/酒類販売管理研修受講年月日:令和1
年11月15日/次回研修の受講期限:令和4年11月14日/研修実施団体名:全国小売酒販組合中央会 ※
酒類販売管理者標識は、カタログ制作時点のものです。



発行:伊勢丹新宿店 新宿区新宿3-14-1/〒160-0022/電話
03(3352)1111大代表/新宿店営業時間:10時-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
※価格はすべて、税込です。標準税率(10%)と軽減税率
(8%)が混在しております。※営業時間は変更になる場合が
ございます。ホームページまたは店頭でご確認ください。
※生鮮品は天候などの事情により入荷がない場合、また
収穫状況により販売期間や価格が変更になる可能性が
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。※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止され
ています。※記載の販売個数は、2019年12月の集計となり
ます。※価格は2020年7月現在のものです。価格は予告
なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

伊勢丹FOODIEが選ぶ
愛される食品
100

001

すずのえんもち
鈴乃〇餅



鈴懸
[甘の味]
1個 108円
約41,000個／月
※写真は〇籠(8個入)
1,350円となります。

佐賀県産もち米「ヒヨクモチ」を使用し、職人が1枚ずつ焼きあげるもっちりとした皮が特徴のミニどら焼き。十勝産小豆の上品な甘さと、直径5cmほどのかわいいひと口サイズが人気です。

002

おはぎ
(粒・きなこ)



仙太郎
[甘の味]
各1個 各195円
約15,000個／月

店内厨房で蒸したもち米を粒餡で包んだ「粒」。こし餡をもち米で包み、黒豆きなこをまぶした「きなこ」。どちらも刻んだ青じそ入りでさっぱり。小ぶりなサイズも食べやすいと好評です。

003

小形羊羹



とらや
[茶の道]
5本入／1箱 1,620円
約1,500箱／月
WEB

フランスの香水の化粧箱から想を得て、15代店主が考案した小形羊羹。昭和5年の誕生からパッケージデザイン変更を重ね、現在の形になりました。全5種それぞれの味わいが楽しめます。

004

フクサヤキューブ



福砂屋
[甘の味]
1個 270円
約16,000個／月

寛永元年(1624年)の創業以来、伝統の技を受け継ぐカステラ。その味を手軽に楽しめるキュートな小箱入り。左右に開けると、2切れのカステラが現れるのがユニークです。プチギフトにも好適。

005

こぼとまめらく
小鳩豆楽
(折箱)



鎌倉豊島屋
[甘の味]
3包入／1折 432円
約200折／月

小さな和紙の包みの中に、小鳩の形をした落雁が5つ。口に含むと和三盆のやさしい甘みと、赤えんどう豆粉の風味が広がります。食べるのが惜しくなるかわいさで、喜ばれる手土産です。

007

千客万来



笹屋伊織
[甘の味]
1個 130円
約5,000個／月

贈った相手が思わず笑顔になりそうな、縁起のよい名前。練乳やバター、蜂蜜を練り込んだしっとり生地と、刻んだ栗入りのなめらかな白餡。京都・老舗和菓子店の丁寧な仕事ぶりが伝わってきます。

006 水晶月餅 マンゴー



円果天
[甘の味]
1個 324円
約1,200個／月

マンゴーの王様といわれる「アルフォンソマンゴー」の果肉をぜいたくに使い、月餅の形に仕立てたアジアンスイーツ。濃厚なマンゴーソース付き。小さくても本格派の味わいです。

008

ほうしょうじゅ
宝掌珠



寶果 源 吉兆庵
[甘の味]
1個 303円
約11,500個／月

夏らしいフレッシュな酸味と甘み。果実の女王と呼ばれる「マスカットオブアレキサンドリア」の実をひと粒丸ごと求肥で包み、砂糖をまとわせた宝石のような和菓子です。5月～9月の限定商品。

009

塩おかき

(小)



豆源
[甘の味]
90g / 1袋 400円
約730袋/月

一つひとつの生地を天日干しし、高温の米油とごま油でカリッと揚げ、サッと塩を振る昔ながらのシンプルな製法は、「豆源」ならではの止まらないおいしさです。90gの小袋は食べきりやすいサイズ。

011

しっとりガトーショコラ
絹乃茶

日本茶菓SANOAH
[甘の味]
5個入 / 1箱 1,188円
(抹茶2個・煎茶1個・ほうじ茶2個)
約1,500箱/月 **WEB**

日本茶を現代風楽しむために、「茶を食す」をコンセプトにした新感覚の和スイーツ。フランス製のショコラに石臼びきの宇治抹茶、煎茶、ほうじ茶を加え、しっとり焼きあげました。

010

ゆかり



坂角総本舗
[甘の味]
8枚入 / 1袋 692円
約2,870袋/月
WEB

1枚あたり、天然海老のすり身を7尾分使用して焼きあげ、旨みとコクがギュッと。お手頃価格で購入できる8枚入りは、自宅用はもちろん、ちょっとした手土産として、不動の人気です。

012

くるみのクッキー



西光亭
[甘の味]
12粒・100g / 1箱 1,296円
約9,500箱/月
WEB

りすの絵の箱を開けると、真っ白い粉糖に包まれたクッキーが。くるみがたっぷり入った、さっくりと歯触りのよいお菓子です。「ありがとうございました」などのメッセージ入り絵柄パッケージも。

013 クルミッ子



鎌倉紅谷
[甘の味／名匠銘菓]
1個 141円
約10,000個／月
※毎週月・木・土曜日の入荷

歯応えのよいクルミと、甘さとほろ苦さがからみ合った自家製キャラメルをバター生地ではさんだ焼き菓子。2012年(平成24年)神奈川県名菓展の菓子コンクールで、最優秀賞を受賞した実力の持ち主です。

014 あじやもち 阿闍梨餅



満月
[甘の味／名匠銘菓]
1個 119円
約22,700個／月

丹波大納言の粒餡を、秘伝の餅生地で包んで焼きあげた半生菓子。しっとり、もちもちの皮と、上品な自家製餡の味わいが愛され、大正11年の発売以来、ロングセラーを続けています。

015 徒然 (煎茶)



上林春松本店
[茶の道]
100g／1袋 1,296円
約1,150袋／月
WEB

70～85度に冷ましたお湯を急須に注ぎ約1分半待ちます。ゆっくりと口に含むと、爽やかな香り、ほどよい渋みと旨みがバランスよく広がります。日本茶通の方に贈っても喜ばれる、奥深い味わいです。

016 れんこん菓子 西湖



紫野和久傳
[粋の座・和酒]
1本 324円
約5,110本／月

れんこんのでんぶん質「蓮粉」のもちもちした口当たりとつるんとしたのどごし、和三盆糖のやさしい甘みが老若男女に愛されている、和久傳を代表するお菓子です。10本籠入りは贈答用にも。

017

瀬祭 純米大吟醸
磨き二割三分
(木箱入)



山口/旭酒造
[粋の座・和酒]
720ml 5,830円
約180本／月

23%という極限まで磨いた山田錦を使用。華やかな香りと上品な甘み、深い余韻がさすがの貫禄。海外の方にも好まれ、支持されています。お祝い事をはじめ、贈り物にも喜ばれるお酒です。

018

みたけ
三岳



鹿児島/三岳酒造
[粋の座・和酒]
1,800ml 2,274円
約90本／月

厳選されたさつまいも「黄金千貫」を原料に、屋久島の天然水と白麹で仕込んだ芋焼酎。口あたりが軽く、澄んだ味わいは、芋焼酎初心者にもおすすめです。その人気からプレミア焼酎の別名も。

019

おじゃこ
(紙箱入)



祇園 やよい
[粋の座・和酒]
80g / 1箱 1,080円
約2,585箱／月

〈祇園やよい〉の代名詞。九州、四国産のちりめんじゃこ、国内産の実山椒を伝統の製法でふっくらと炊きあげました。上品な薄味で、じゃこと山椒の風味を楽しめます。上品な紙箱入りは手土産にも。

020

伊勢丹限定のりチップス
玄米味・ごま味



山本海苔店
[粋の座・和酒]
各20g / 1缶 各648円
各約100缶／月

マクミラン柄は玄米味、ブラックウォッチ柄はごま味。パリッとしたのりチップスは、缶から直接つまんで食べられる、カジュアルなヘルシーおやつです。プチ手土産としても喜ばれる一品。

021 ひとくち胡麻豆腐



赤坂 松葉屋
 [粋の座・和酒]
 4個入／1箱 1,080円
 約1,070箱／月

「白」「黒」「柚子」「金」の4種の胡麻豆腐が、手土産にも最適な1箱に。香り高い練胡麻を使用したもちりとした食感で、個性豊かな風味を楽しめます。添付の柚子みそがアクセントに。

023 銀さけ熟成味噌漬け



醸す
 [旨の膳]
 1切 789円
 約1,000切／月

新潟県越後地方の熟成味噌と米糀を合わせて調合した味噌に、大ぶりの銀さけを漬け込みました。日本古来の伝統の発酵技術と調味料で、素材本来の旨みを引き出す〈醸す〉ならではの自信作です。

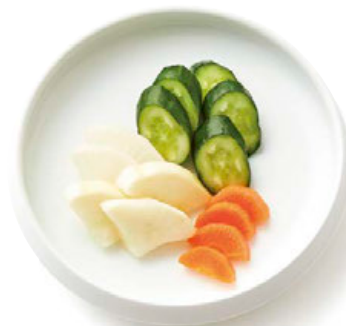
022 ぎんだら京粕漬



京粕漬 魚久
 [粋の座・和酒]
 75g／1切 1,080円
 約1,100切／月

人形町の老舗〈京粕漬 魚久〉の看板商品。脂ののったぎんだらを特製の漬床で熟成させ、上品な味に仕上げています。とろけるようなやわらかさで、ごはんにも酒の肴にも喜ばれます。

024 ぬか漬



銀座若菜 [旨の膳]
 きゅうり 1本 238円
 だいこん 半割 216円
 にんじん 半割 195円
 約1,200点／月
 ※写真はイメージです。
 販売は丸1本または半割単位です。

ぬか床は栄養価の高い赤ぬかと、香ばしい炒りぬかをブレンド。野菜そのものの味わいを活かし、さっぱりと漬けてあげています。飽きのこない乳酸発酵の旨みで、いつものごはんがもっとおいしく。

025 シウマイ弁当



崎陽軒
[旨の膳]
20×14.5×3.5cm／1折 860円
約2,000折／月
WEB

干し帆立貝柱の旨みがギュッと詰まったおなじみのシウマイ。甘辛いタケノコ煮や鶏の唐揚げも、もっちりごはんと相性抜群。1954年の発売以来、横浜名物として多くの方に親しまれ続けています。

027 太巻詰合せ



神田志乃多寿司
[旨の膳]
10.5×19.5×3.5cm
1折 1,026円
約1,000折／月
WEB

玉子焼きやかんぴょう、きゅうり、れんこん、おぼろ、しいたけの太巻と、刻みれんこんの食感が楽しい甘めのいなり寿司、かんぴょう巻の詰合せ。子どもから大人まで、幅広く人気のロングセラーです。

026 並六 (白飯弁当)



日本橋弁松総本店
[旨の膳]
おかず折: 10×16×2.7cm
飯折: 10×16×2.4cm
1折 1,188円
約900折／月 **WEB**

めかじきの照焼や煮物、玉子焼など、1850年の創業当時から変わらない、しっかり濃いめの江戸の味でごはんが進みます。赤飯、たこ飯との組み合わせもでき、また違った味わいが楽しめます。

028 すみだ川 (あさり飯)



亀戸 升本
[旨の膳]
18×21×5cm／1折 1,383円
約1,000折／月
WEB

東京下町の味「深川めし」をモチーフにした、老舗割烹のお弁当。旨みが凝縮したあさりごはんと肉や魚、野菜がバランスよく集合。中央に添えられた秘伝の辛味「亀辛麴」が、食欲を刺激します。

029 黒豚シューマイ



香籠 by PAOPAO
 [旨の膳]
 1個 131円
 約6,000個／月

黒豚ならではの引き締まった食感を活かすために、粗挽きにして使用。もちもちした皮に包まれたシューマイは、コクと旨みがたっぷりのまろやかな味が特徴。アツアツのできたて販売です。

031 富麗華特製 黒酢の酢豚



中国飯店 富麗華
 [旨の膳]
 1パック 864円
 約1,000パック／月
 ※写真は盛付イメージです。

老舗中華料理店の味をご自宅で。表面はカリッと、中はジューシーな豚肉と黒酢のハーモニー。隠し味にカレー粉をきかせた濃厚な味わいで、美食家の舌をもうならせる看板メニューです。

030 肉まん



維新號
 [旨の膳]
 1個 584円
 約2,000個／月

旨みがあふれる豚肩肉に、北海道産貝柱のだし汁をプラス。しっとりやわらかな皮、上品なうす味なのにコクのあるあんの味わいは、熟練職人の手仕事ならではのボリュームがあるので、朝食にも。

032 パチヂミ



柳香姫の台所 妻家房
 [旨の膳]
 21×13×4.5cm
 1パック 756円
 約600パック／月
 ※写真は盛付イメージです。

「パ」は韓国語でねぎのこと。細ねぎといかが、たっぷり入ったチヂミは外側はカリッと香ばしく、中はふんわり、もちもちと止まらないおいしさです。〈妻家房〉自慢のたれと一緒にどうぞ。

033 半熟煮玉子おむすび



穂の香
〔旨の膳〕
1個 281円
約2,000個／月

とろりとした半熟煮玉子を丸ごと、新潟県魚沼産コシヒカリの棚田米のおにぎりで包みました。甘めのたれで味つけたごはんにとろける黄身がからみ合い、思わず笑みがこぼれるおいしさです。

035 ヒレかつサンド6切れ



とんかつ まい泉
〔旨の膳〕
17×9×3cm / 1折 843円
約1,800折／月

箸で切れるほどやわらかいヒレかつと、特別なレシピで焼きあげたパン、そして甘めのソースの“三味”一体のおいしさが、口の中いっぱいに広がる幸せ。創業50余年、変わらない味のロングセラーです。

034 名古屋コーチン入り つくね串



伊藤和四五郎商店 鶏三和
〔旨の膳〕
1本 247円
約6,000本／月

希少な地鶏、名古屋コーチン入りのつくね串は、1900年創業の鶏肉専門店こだわりの一品。ふっくらとジューシーで適度な歯応えで、少し甘めの醤油だれが味の決め手。ごはんにもお酒にも合うと好評です。

036 銚子沖水揚げいわしと グレープフルーツのマリネ



レブレ
〔デリ エ ブーランジュリー〕
100gあたり 497円
約100kg / 月

レモン梅のいわしとグレープフルーツの酸味がマッチ。ワインとパンに合う料理を提案する店内でも特に人気のマリネです。爽やかな味わいと見た目の美しさでホームパーティーでも評判になりそう。

037

プレミアムグリーン ピスタチオジェラート



プレミアム マリオジェラテリア
[デリ エ プーランジュリー]
Sサイズ／1個 430円
約2,600個／月

シチリア産ピスタチオのペーストを
ぜいたくに使用。クリーミーでコク
のあるジェラートに、ピスタチオの
ツブツブ感がたまらないアクセント
に。また食べたくなる、リピーター
の多いフレーバーです。

039

3種のスタミナ プチバーガー



イッツ サンドイッチ マジック
[デリ エ プーランジュリー]
各直径約6cm／1串 756円
約900串／月

チキン竜田+サルサソース、コ
ロッケ+キーマカレー、ハンバー
グ+マスタード。3つの異なる具
材をミニサイズのバーガーにして
1串に。かわいらしい見た目も人
気の秘密です。

038

ダークチェリー



アンデルセン
[デリ エ プーランジュリー]
約直径9.5×高さ3cm
1個 281円
約2,500個／月

デニッシュペストリー生地、カス
タードクリームとアーモンドペースト
を重ね、ダークチェリーをトッピング。
サクサクの生地と、甘酸っぱいダ
ークチェリーの組み合わせが魅力の
ロングセラー商品です。

040

チェダーチーズ



アンデルセン
[デリ エ プーランジュリー]
約直径13×高さ6.5cm
1個 497円
約1,500個／月

角切りのプロセスチーズを包み、
チェダーチーズをのせて焼きあげ
ました。小麦の香りが広がるシン
ブルな生地、ごろごろと入った
チーズが好相性。チーズ好きには
たまりません。

041 RITUEL生食パン



リチュエル ル グラン ド ブレ
[デリ エ プーランジュリー]
約11×11×11cm / 1個 421円
約3,000個/月

小麦粉を熱湯でこねる「湯種製法」
で作る生食パンは小麦の旨みと
もちりとした食感が特徴。その
まま食べるとふわっふわ。厚切り
にしてトーストすると耳がサクッ。
リピート買いしたくなります。

043 バゲットモンジュ



メゾンカイザー
[デリ エ プーランジュリー]
日本製/約長さ50×高さ4.5cm
1本 303円
約2,000本/月

独自の小麦粉「メゾンカイザー ト
ラディショナル」を使い、天然酵
母で長時間低温発酵。小麦本来の
香ばしい旨みがくせになりそう。
パリッとした薄めの皮、中はもち
もちした食感です。

042 クロワッサン



メゾンカイザー
[デリ エ プーランジュリー]
日本製/約長さ16×高さ6cm
1個 238円
約6,000個/月

このクロワッサンのために作られ
た発酵バターを使用し、天然酵母
を用いた伝統の製法で焼きあげた
ブランドの人気ナンバー1商品。
表面はパリパリ&サクッ。噛みし
めるとバターの風味が広がります。

044 酒種あんぱん

(小倉・桜)



銀座木村家
[デリ エ プーランジュリー]
各1個 各171円
約840個/月

懐かしくやさしい味わいの秘密は、
イースト菌ではなく酒の酵母「酒
種」生地で作られているから。十
勝産小豆を使った粒餡の「小倉」と、
こし餡に八重桜の塩漬けがアクセ
ントの「桜」。

045 オリーブチャバタ



エディアール
[デリ エ プーランジュリー]
日本製／約9×15×4cm／1個
324円
約1,200個／月

オリーブオイルを練り込んだ生地
に、グリーンとブラック、2種の
オリーブをふんだんに入れたチャ
バタ。豊かな風味でワインにもよ
く合います。軽くトーストすると、
また違った香りと味わいに。

046 焼きたてフィナンシェ



ノワ・ドゥ・プール
[カフェ エ シュクレ]
1個 216円
約33,600個／月

店内に漂う、焼きたてのフィナン
シェの香り。外側はカリッと香ば
しく、中はしっとり。見た目はシ
ンプルですが、アーモンドブード
ルの香りと濃厚な焦がしバターの
コクにハマる人が続出中。

047 ディープダーク・ ブラウニー



ベイクド
[カフェ エ シュクレ]
日本製／7×8×2cm
1個 594円
約2,500個／月

N.Y.ブルックリンのお店そのまま
のレシピを再現。エスプレッソバ
ウダーを使用した濃厚な味わいで
チョコレート感がたまらない、こ
れぞアメリカの味。シンプルなが
らパッケージもスタイリッシュ。

048 ハッロングロットル (ストロベリー)



フィーカ
[カフェ エ シュクレ]
10枚入／1箱 1,080円
約3,300箱／月

WEB

バターたっぷりの生地に、ストロ
ベリージャムを詰めて焼いたクッ
キー。どこか懐かしさを感じる北
欧の定番お菓子です。口の中でほ
ろっとぐずれ、ほのかな酸味が広
がる素朴なおいしさが魅力。

049 ザ・ショートケーキ



アンリ・シャルパンティエ
[カフェ エ シュクレ]

1個 648円
約1,210個／月

ロゴマークにあるロウソクの火をイメージし、3粒のいちごをのせた定番人気商品。たっぷりの生クリームは、コクがあるのに軽い口どけ。やわらかい生地と生クリーム、甘酸っぱいいちごが三位一体に。

051 サブレ サンド



エシレ・パティスリー オ ブール
[カフェ エ シュクレ]

各1個 各324円
約17,600個／月

フランスのエシレ バターたっぷりのクリームをしっとりしたサブレにサンド。舌の上でとろけるミルクィでコクのある味わいです。種類はブール、ピスターシュ、ラムレザン、ノワゼット。

050 カスタードプリン



モロゾフ
[カフェ エ シュクレ]

1個 324円
約1,660個／月

自然なおいしさを大切にするモロゾフならではの、卵の力だけで固めたプリン。素材本来の良さを生かし、なめらかでやさしい味わいです。均一に加熱するガラス容器でカラメルソースもきれいに。

052 バナナオムレット



日本橋 千疋屋総本店
[カフェ エ シュクレ]

1個 432円
約3,000個／月

軽いタッチのホイップクリームとふわふわのスポンジが、バナナのおいしさを引き立てます。持つとずっしり重いのに、甘さ控えめだから1個ペロリ。手土産や差し入れ品としても喜ばれます。

053 シガール



ヨックモック
[カフェ エ シュクレ]
10本入／1袋 702円
約900袋／月

デリケートな薄い生地を二重三重に重ねた独特の食感。サクッとした軽い口当たり、ふんだんに使われたバターのコクと風味が1969年の誕生以来、変わらないおいしさ。多くの人に愛され続けています。

055 パレショコラ



ベル アメール
[カフェ エ シュクレ]
各1枚 各292円
約7,300枚／月

歯応えにこだわった直径約6cm、厚さ約6mmの板チョコレート。ナッツやフルーツをトッピングしたり、キャラメルやジュレをのばせ、見た目も美しい約30種類を展開。選ぶ楽しみが広がります。

054 サンド・オ・ブール (トロワ・フロマージュ)



バイユヴェール
[カフェ エ シュクレ]
日本製／1個 540円
約860個／月

発酵バタークリームに、3種類のフランス高級チーズをブレンドしたクリームをはさんだ伊勢丹オリジナルのバターサンド。チーズの塩気、おしゃれなパッケージにも心躍る大人スイーツです。

056 ソリッドチョコ 猫ラベル ミルク



デメル
[カフェ エ シュクレ]
日本製／23枚入／1箱
1,944円
約300箱／月

金色の舌を出したパッケージの猫がかわいい、デメルの看板商品。猫の舌を模したチョコレートは繊細な薄さで歯ざわりがよく、なめらかなミルクチョコの味わいが幅広い世代に愛され続けています。

057 果実をたのしむミルフィユ 果実をたのしむ詰合せ



フランス
[カフェ エ シュクレ]
16個入／1箱 2,160円
約1,000箱／月

WEB

「いちご」「れもん」「ピスタチオ」
「ジヤンドゥーヤ」の個性が異なる
4種のミルフィユの詰合せです。
大人から子どもまで親しまれる味、
華やかなパッケージで贈り物にも
好適です。

059 カライブ



ジャン＝ポール・エヴァン
[グランアルチザン]
フランス製／1個 346円
約880個／月

カリブ産の上質なカカオが香る、
ビターチョコレートのガナッシュ。
なめらかな口どけ、ほのかな苦み
と酸味が大人の味。かぎりなくシ
ンプルに、ショコラの王道の味わ
いが楽しめる人気商品です。

058 バウムシュピッツ



ホレンディッシュ・
カカオシュトゥーベ
[グランアルチザン]
日本製／12個入／1箱 1,728円
約2,580箱／月

WEB

ドイツで100年以上の歴史をもつ
洋菓子店のひと口サイズのバウム
クーヘン。アプリコットジャムを
サンドし、スウィートチョコレート
でコーティングしました。1個
ずつ大切に食べたいくなります。

060 マカロン



ピエール・エルメ・パリ
[グランアルチザン]
日本製／各1個 各324円
約6,000個／月

小さいながらも、多くの人の心を
捉えて離さない洗練された珠玉の
お菓子。ふっくら盛りあがった優
美な形、外側のさくさくした歯ざ
わり、甘く優しい中身がハーモ
ニーを奏でます。

061 ロイヤルアソート



ナヴァラサ

[ブラドエビスリー]

(茶葉) ロイヤルブルー:インド産/アールグレイ:インド、スリランカ産/イセタンブレックファスト:インド、スリランカ産/ダーズリン、アッサム:インド産

5個入(ピトレティーバッグ) 540円
約300セット/月

紅茶ファンから熱く支持される伊勢丹新宿店限定のティーブランド。

ロイヤルブルー、ダーズリン、アッサム、アールグレイ、イセタンブレックファストの高品質な味と香りを5種セットに。

063 カヴァ ブリュット ポリティウム



ラヴェントス・ロッセール

[グランドカーヴ]

スペイン製/750ml

白発泡 2,090円

約70本/月

WEB

カヴァの名産地ベネデスのメゾンから届いたコストパフォーマンスのいい1本。スペインのブドウ品種にシャルドネをブレンドし、ドライかつやわらかな口当たり。菌切れのよさも持ち味です。

062 プティ ロゼ



フリードリヒ ベッカー

[グランドカーヴ]

ドイツ製/750ml

ロゼ 2,860円

約20本/月

WEB

ふくよかな果実味、土の香りを感じる品種ピノ・ノワールを主体とした辛口のロゼ。「世界一エレガントなワインを造る」ことを目標にした醸造家ベッカー氏はドイツ国内で数々の賞を受賞しています。

064 シャブリ ラ・ピエレレ



ラ シャブリジェンヌ

[グランドカーヴ]

フランス産/750ml

白 2,420円

約65本/月

WEB

フランスの辛口白ワインの定番。エレガントな果実の香り、爽やかな味わいは、スモークサーモンやチーズなどのオードブルにぴったり。キリッと冷やして夏の食卓やホームパーティーのお供に。

065

689 ナパヴァレー
レッドワイン

シックス エイト ナインセラーズ
[グランドカーヴ]

アメリカ製 / 750ml

赤 3,080円

約150本 / 月

WEB

日照量、寒暖差など、ブドウが育つのに適した気候条件を備えたナパヴァレーの赤ワイン。その飲みやすさから多くの人に愛され、リピート率ナンバー1*。牛ステーキやラム肉と好相性です。

*2019年 グランドカーヴ 赤ワイン 調べ

067

山梨 甲州
スパークリング

シャトー勝沼

[グランドカーヴ]

720ml / 白発泡 1,870円

約100本 / 月

WEB

伊勢丹新宿店のスパークリングの中でも人気ナンバー1*。山梨県産甲州種のブドウを使用し、フレッシュでみずみずしい香り、すっきりとした辛口の味わいが日本の家庭料理によく合います。

*2019年 グランドカーヴ
スパークリングワイン 調べ

066 ブリュット・プルミエ



ルイ・ロデレール

[グランドカーヴ]

フランス製 / 750ml

白発泡 6,336円

約70本 / 月

WEB

フランス老舗メゾンがナンバー1を意味する「プルミエ」の名を冠したシャンパーニュです。美しく立ち上る泡、芳醇な香り、繊細でまろやかな味わいにファン多数。特別な日のお祝い気分華を添えます。

068

つなぐ
繋

マルス蒸溜所

[グランドカーヴ]

日本製 / 700ml 7,700円

約70本 / 月

世界中のウイスキーファンが注目し、日本ウイスキーの創生の一翼も担ったマルス蒸溜所。ブレンド技術を駆使して造られ、高いリピート率を誇る風味豊かなブレンデッドウイスキーです。

069

白塩



ろく助
[シェフズセクション]
150g / 1袋 1,080円
約150袋 / 月

干しいたけ、昆布、干し貝柱などの旨みを独自の製法で塩の中にぎゅっと凝縮。サラサラの顆粒状で使いやすく、塩むすびをはじめ普段の料理をよりおいしく。

072 原了郭黒七味袋入り



原了郭
[シェフズセクション]
8g / 1袋 378円
約546袋 / 月

京都・祇園で1703年創業。白ごま、唐辛子、山椒、青のりなど七つの素材の風味が、うどんやそば、鍋物、フライをはじめ、和洋の幅広い料理の味を引き立てます。

070 焼寿司海苔優上 半切



三國屋
[シェフズセクション]
半切20枚入 / 1袋 648円
約250袋 / 月

寿司職人のお墨付きブランド。こちらは上級品でありながら手頃な価格で日常使いに人気です。ほどよい厚み、海苔弁当やおにぎりに使いやすい半切サイズ。

073 超特選 減塩醤油



ISETAN MITSUKOSHI
THE FOOD
[シェフズセクション]
210ml 378円
約85本 / 月

旨み成分の高いJAS規格特級・超特選の醤油。食卓になじむスマートデザイン、鮮度を守る密封ボトルも好評です。さしみや冷や奴などで風味をお楽しみください。

071 昆布の水塩 海



松前屋
[シェフズセクション]
150ml 1,296円
約770本 / 月

日本で古くから使われていた「水塩」に昆布、かつお節、帆立貝柱、干し椎茸の旨みを閉じ込みました。素材への浸透力が高く、ひと吹きで下ごしらえや仕上げに活躍。

074 美和ポン酢



倉敷味工房
[シェフズセクション]
360ml 864円
約60本 / 月

高知産ゆず果汁、徳島産すだち果汁に愛媛産夏みかん果汁を加え、香りと味の奥深さを追究。本醸造醤油にかつお、しいたけの旨みもきき、鍋物がいっそうおいしく。

075 石垣島ラー油



辺銀食堂
[シェフズセクション]
100g 983円
約120本／月

2000年の販売開始から手作り、手作業にこだわり続ける元祖食べるラー油。サクサクの具の食感と奥深い旨みに人気は衰えを知らず、堂々ロングセラーに。

078 有機本格仕込み 三州味噌



角谷文治郎商店
[シェフズセクション]
500ml 1,144円
約40本／月

みりん造りを専業とする蔵元の有機本格仕込み。原材料は有機もち米、有機米麹、有機米焼酎のみ。豊かな自然の風味が食通に支持されています。

076 えろーうもおて ごめんつゆ



味の兵四郎
[シェフズセクション]
360ml 648円
約170本／月

博多の言葉で「とってもおいしくてごめんさい」の意味。かつお節と羅臼昆布の旨みがきいた濃縮タイプの便利なつゆです。全国の物産展で注目が集まり人気商品に。

079 辛みそ胡麻ソース



セゾンファクトリー
[シェフズセクション]
265g 972円
約460本／月

ピリッとした辛みそに、炒り胡麻の香りと甘みが加わり、濃厚な旨みに。かけるだけ、つけるだけの手軽さでピタリと味が決まります。サラダや温野菜、鍋料理に。

077 熊本山江村産 えごま油



堀内製油
[シェフズセクション]
105g 2,376円
約100本／月

熊本県山江村で栽培されたえごまを使用し古式圧搾製法と一番搾りにこだわって作られています。平成27年度、経済産業省の「日本が誇るべき優れた地方産品」に認定。

080 あさくら農園より～ ねぎドレッシング



朝倉物産
[シェフズセクション]
150ml 551円
約425本／月

自社農場で収穫した新鮮な青ねぎと国産玉ねぎの甘みにオリーブオイル、ブラックペッパー、にんにくの風味。肉や魚料理、パスタにもマッチ。保存料・着色料不使用。

081 ラ・モラツァ 250



オリオテーカ
[シェフズセクション]
イタリア製／229g 1,620円
約160本／月

イタリアの有機栽培オリーブを収穫後12時間以内に搾油。くせない口当たりでサラダ、魚料理、お菓子から揚げ物まで使い勝手のいいEXバージンオリーブオイルです。

084 有機トマト ホール



モンテベッロ
[シェフズセクション]
イタリア製／400g 260円
約85缶／月

南イタリアの太陽をたっぷり浴びて育ったオーガニックの完熟トマトをそのまま缶詰に。トマトソースやスープに大活躍。キッチンに常備しておきたい一品です。

082 赤ワインとトマトピューレで 煮込んだボロネーゼ



ISETAN MITSUKOSHI
THE FOOD
[シェフズセクション]
140g 346円
約130個／月

赤ワインの香り、トマトピューレの爽やかな酸味が調和したレトルトタイプのパスタソース。1人分の本格パスタを手軽に楽しめます。ピザトーストの具などにも。

085 フルーツサラダ ヨーグルト



北海道乳業
[シェフズセクション]
130g／1個 200円
約280個／月

大粒のみかん、パインアップル、白桃、ぶどうがたっぷり、ごろごろ。フルーツ本来のおいしさと北海道の良質な生乳をぜいたくに使ったヨーグルトが相性ぴったり。

083 出来たてモッツァレラ



CHEESE STAND
[シェフズセクション]
100g／1個 601円
約240個／月

東京都内の牧場から毎日届く新鮮なミルクを使用。弾力のある食感と、したたるようなミルク感はフレッシュだからこそ。カプレーゼにピッツァに、楽しみ方いろいろ。

086 キャピタル シングルオリジン モカ



キャピタルコーヒー
[シェフズセクション]
60g 1,080円
約70本／月

アラビカ種・ストレート豆100%。キャピタルのコーヒー鑑定士たちが厳選した上質な豆をフリーズドライ製法でインスタントに。深いコクと酸味が楽しめます。

087 黒田五寸にんじん プラス王林りんごジュース



フロリダスモーニング
[シェフズセクション]
195g 216円(紙容器)
約525本/月

九州の菜園で栄養価が高くなる冬場に栽培した黒田五寸にんじんに、国産の王林りんごのストレート果汁をミックス。香料、着色料、保存料、甘味料、食塩不使用。

090 極キムチ



旬茄
[シェフズセクション]
200g / 1袋 540円
約570袋/月

日本人の口に合わせた和風だしのキムチ。通常の2倍の重石と時間で熟成させ白菜の旨みを凝縮。くさみや酸味のないさっぱりとした味わいで、思わず箸が進みます。

088 特選三之助



MINOSUKE
[シェフズセクション]
370g / 1丁 411円
約940丁/月

先代の味を越えようと試行錯誤の末に生まれた木綿豆腐。きめ細かなやわらかさと木綿ならではのコクが、冷や奴や湯豆腐などのシンプルな料理で際立ちます。

091 こぶ巻白菜



大安
[シェフズセクション]
1/4割 / 1個 594円
約300個/月

甘みたっぷりの旬の白菜を四つ割りにし、昆布の帯を巻きつけて漬け込みました。旨みがしっかり染み込みながら、あっさり、さっぱり。サラダ感覚で食べられます。

089 国産小粒納豆 雪こつぶ



菅谷食品
[シェフズセクション]
50g × 3個 214円
約1,550セット/月

農薬、化学肥料を半分以下に減らした北海道産の特別栽培大豆を使用。ふっくらとして甘みが強く、味わい深い小粒納豆です。混ぜると雪のようにふわふわに。

092 山椒しょうゆ漬け



丹波屋
[シェフズセクション]
34g / 1袋 594円
約95袋/月

香り豊かな山椒の実を創業400年の老舗が独自の製法で漬け込みました。ふわっと広がる旬の風味とピリッとした辛み。ごはんや豆腐、お料理のトッピングに。

093 新潟長岡コシヒカリ



川崎森田屋
[シェフズセクション]
1kg 659円
約180袋／月

長岡は日本でも有数の豪雪地帯。豊富な雪解け水と肥沃な土壌で、お米がおいしいことで知られています。丹精込めて作られた特別栽培米。お試しも気軽にできる1kgサイズです。

095 小鯛の笹漬



魚谷清兵衛
[フレッシュマーケット]
70g／1個 1,188円
約250～300個／月

日本海の新鮮なレンコ鯛をすばやくさばき、塩と米酢にくぐらせて、樽に詰めました。そのままでも、カルパッチョやお寿司にも。小さめのかわいい樽は手土産にも喜ばれます。

094 お肉屋さんの 銘柄豚餃子



I's MEAT SELECTION
[フレッシュマーケット]
10個入
1パック 880円または980円
約800パック／月
※銘柄によって価格が異なります。

毎週替わる銘柄豚の具が楽しめます。店内厨房から作りたてをお届け。火曜と木曜の週2日、1日100パック限定の、夕方前には売り切れる人気商品です。薄皮に、はちきれんばかりに具がたっぷり。

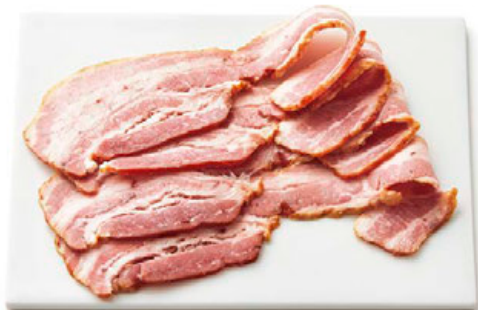
096 三重県産 松阪牛ハンバーグ



松阪牛専門 麻布日進
[フレッシュマーケット]
150g／1枚 648円
約900枚／月

店内でカットした松阪牛の端材を使用。ふわっとしたやわらかい食感で、口の中に旨みがじゅーっと広がります。いつものハンバーグより少しぜいたく、でもお手頃に松阪牛を食べられると評判です。

097 氷室豚ベーコン



氷温熟成氷室豚
[フレッシュマーケット]
100g / 1パック 1,512円
約120パック/月

凍るか凍らないかの「氷温」で14日間熟成させた氷室豚。旨みとコクが引き出された、やわらかな豚肉に注目が集まっています。脂身がおいしいベーコンは、氷室豚コーナー内加工肉での人気アイテム。

099 パテ・ド・カンパーニュ



ケーファー
[フレッシュマーケット]
日本製 / 1カット 756円
約100カット/月

豚肉と鶏レバーのなめらかな舌ざわりに、ちりばめられたピスタチオ、イチジクの食感がアクセント。濃厚な風味が赤ワインによく合い、ホームパーティーでも注目の的になること間違いなし。

098 佐助ボンレスハム



ワールドミートバル ニッシン
[フレッシュマーケット]
120g / 1パック 972円
約200パック/月

岩手県の久慈ファームで飼育された「折爪三元豚」の大判ボンレスハム。しっとりとした肉質で、火を通さずにそのまま食べると口の中で脂がほどよく溶け、肉のコクが楽しめます。贈答用にもぜひ。

100 手切りディルガーリックサーモントラウト



魚勢
[フレッシュマーケット]
100g / 1パック 1,404円
約90パック/月

北欧の伝統的なサーモン料理をご自宅で。空輸したてのフレッシュのサーモントラウトをディル、ガーリック、黒こしょうでマリネしました。ディルの香りがスパークリングや白ワインにぴったり。