

**三越伊勢丹のお歳暮プロモーションカフェ
E-ZEY CAFEが
SHINJUKU BOX(新宿サザンテラス内)に10月18日(水)オープン
～お歳暮商品を実際に味わい、美味しさを体感いただけます～**

■会期 10月18日(水)～11月12日(日) ■営業時間 11:00～21:00



三越伊勢丹はお歳暮シーズンが本格スタートするこの時期に、三越と伊勢丹のお歳暮ギフトセンターでお客さまに紹介するE-ZEY JAPAN商品を中心に、実際に味わって頂き、その美味しさやこだわりをプロモーションするE-ZEY CAFE(イーゼイカフェ)をSHINJUKU BOX(新宿ボックス)に10月18日(水)～11月12日(日)の期間限定でオープンします。三越や伊勢丹の店舗以外の場所でお歳暮のプロモーションカフェをオープンするのは初めてです。

E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)とは、三越伊勢丹が企画発案し、2016年お中元期より販売をスタートした、日本が誇る食材や技術、生産者に注目し、新しい美味しさを提案するギフトブランドです。
(E-ZEY JAPAN 公式サイト <http://e-zey.jp/>)

E-ZEY CAFEではE-ZEY JAPANのおすすめ商品などを使用したメニューを開発し、ランチ、ディナー、スイーツのカフェメニューとしてご紹介します。
またお歳暮ギフトには欠かせないビールに関しては大手ビール会社4社とコラボレーションし、生ビールを週替わりでお楽しみ頂けます。

サントリー	10月18日(水)～10月23日(月)
サッポロ	10月24日(火)～10月29日(日)
アサヒ	10月30日(月)～11月 5日(日)
キリン	11月 6日(月)～11月12日(日)

<E-ZEY CAFE店舗情報>

SHINJUKU BOX(新宿ボックス)新宿サザンテラス内 東京都渋谷区代々木2-2-2
営業時間 11:00～21:00 TEL 03-3373-5300 (期間中限定)

三越伊勢丹 お歳暮

【インターネット会期】

三越	10月11日(水)10:00～2018年1月9日(火)10:00 www.mitsukoshi.co.jp/seibo
伊勢丹	10月18日(水)10:00～2018年1月9日(火)10:00 www.isetan.co.jp/seibo

【基幹3店舗お歳暮ギフトセンター会期】

三越日本橋本店お歳暮ギフトセンター	11月1日(水)～12月25日(月)
伊勢丹新宿本店ギフトセンター	11月8日(水)～12月24日(日)
三越銀座店お歳暮ギフトセンター	11月1日(水)～12月21日(木)

FOOD MENU

FOOD MENU (ラストオーダー 20:00)

フードメニューは全5種類。(うち、E-ZEY JAPAN商品は2種類。)E-ZEY JAPAN商品の中でも今年特におすすめのお歳暮商品をカフェメニューとしてご紹介いたします。

【熊本県産えこめ牛のローストビーフ丼 1,700円(税込)】



FOOD MENUの中でも一押しの「熊本県産えこめ牛のローストビーフ丼」。

ローストビーフには熊本県菊池市で育つブランド牛「えこめ牛」を使用。

その名を「エコとコメ」に由来するえこめ牛は地元・熊本菊池の米を餌として消費することで地産地消の取り組みにも貢献しています。

1頭当たり約200～300kgの飼料米を与えることで、あっさりしていながら旨みの濃い肉質に仕上がるのが特徴です。



三越伊勢丹グループ
日本のお歳暮カタログ P7より

<E-ZEY JAPAN>
菊池市えこめ牛使用ローストビーフ
×東京国立博物館限定ギフト<サントリー>吉原 不二の沼浮島か原
ザ・プレミアム・モルツ詰合せ
5,400円(税込)

【北海道産鮭 純米酒粕漬け焼き定食 1,200円(税込)】



北海道産の天然秋鮭を伝統の純米酒粕に漬け込みました。

純米酒粕は、2種類の酵母がつくり出すふくらみのあるまろやかさ。純米酒粕の特徴を活かしつつ、コクのある粕漬けに仕上げています。



三越伊勢丹グループ
日本のお歳暮カタログ P9より

<E-ZEY JAPAN>
漬魚・薩摩麴いも豚×東京国立博物館
限定ギフト<アサヒ>風神雷神図屏風
ドライプレミアム豊醸詰合せ
5,400円(税込)

SWEETS MENU

SWEETS MENU

スウィーツメニューは全6種類。(うち、E-ZEY JAPAN商品は3種類。)国産のこだわり素材を味わえる品々です。

【E-ZEY抹茶づくしパフェ 1,200円(税込)】



「三大産地 抹茶和洋菓子詰合せ」の抹茶ショコラかりんとう、抹茶カステラと「三大産地抹茶アイス詰合せ」の抹茶アイスのコラボレーションで誕生した「E-ZEY抹茶づくしパフェ」。

茶師十段・酢田恭行氏が監修した福岡県八女市産の抹茶「八千代の誉(やちよのほまれ)」が使用されています。

こだわり抹茶のほろ苦さや旨みを存分にお楽しみいただけます。



※画像はイメージです。

三越伊勢丹グループ
日本のお歳暮カタログ
P63より

<E-ZEY JAPAN>
三大産地抹茶アイス
詰合せ
5,400円(税込)

三越伊勢丹グループ
日本のお歳暮カタログ
P3より

<E-ZEY JAPAN>
三大産地 抹茶和洋菓子
詰合せ
2,160円(税込)ほか

【国産りんご(または国産ゆず)のタルト&珈琲セット 600円(税込)】



希少糖と寒天を使ってしっかりと仕上げた見た目も美しい国産りんごと国産ゆずのタルトです。

香川県の産学官連携により開発された希少糖含有シロップを甘味料として使用しています。



三越伊勢丹グループ
日本のお歳暮カタログ
P2より

<E-ZEY JAPAN>
タルト アソート
3,240円(税込)

※国産りんごのタルト ※国産ゆずのタルト

おつまみ

おつまみは15:00からオーダー頂けます。(ラストオーダー 20:00)
おつまみは全5種類。(うち、E-ZEY JAPAN商品は3種類。)
ビールに合うおつまみをZ-ZEY JAPAN商品からセレクトしました。

【熊本県産ソーセージ盛り合わせ 950円(税込)】



※画像はイメージです。

ソーセージには阿蘇の外輪山の麓に位置する熊本県菊池市で厳しい飼育基準のもとで健康的に育てられた希少なSPF(※)豚を使用。

大切に育てられたSPF豚は風味がよく、やわらかくジューシーな肉質が特徴です。さらに同じ菊池市の枝豆と熊本県でつくったチーズを入れて仕上げました。

※Specific-Pathogen-Free (スペシフィックパソージェンフリー、特定病原体不在)



三越伊勢丹グループ
日本のお歳暮カタログ P4より

<E-ZEY JAPAN>
熊本県菊池市産SPF豚使用ハム・
ソーセージ×<サッポロ>エビス
4種詰合せ
3,240円(税込)

BEVERAGE MENU

BEVERAGE MENU(ラストオーダー 20:00)

サントリー、サッポロ、アサヒ、麒麟の4社の生ビールを週替わりでお楽しみ頂けます。
また、ソフトドリンクは国産ジュースなど5種類をご用意しています。



SUNTORY サントリー『ザ・プレミアム・モルツ』 10月18日(水)~10月23日(月)



サッポロ『エビスビール』 10月24日(火)~10月29日(日)



アサヒ『スーパードライ』 10月30日(月)~11月5日(日)



麒麟『一番搾り』 11月6日(月)~11月12日(日)

生ビールは週替わりで
4社それぞれの味わい・
のどごしをお楽しみいた
だけます。

ご自宅用お持ち帰り商品の販売

E-ZEY CAFEでは「三越伊勢丹グループ日本のお歳暮カタログ」でご紹介しているE-ZEY JAPAN商品などをご自宅でも楽しめるよう、単品でも販売いたします。



三越伊勢丹グループ日本のお歳暮カタログ
(約1,570点掲載)

【報道関係者 お問い合わせ】

株式会社三越伊勢丹ホールディングス 広報 TEL:03-6205-6003