



MITSUKOSHI

発行:日本橋三越本店 〒103-8001 東京都中央区日本橋町1-4-1 電話/03-3241-3311(大代表) www.mitsukoshi.co.jp  
営業時間/午前10時—午後7時。本館・新館の地階から3階は午後8時まで。新館9・10階レストランは午前11時—午後10時。  
※価格はすべて税込です。

# 里山里海の 恵みに満ちた 「能登の里山里海」



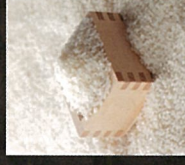
2011年、石川県の能登半島に広がる「能登の里山里海」が国連食糧農業機関(FAO)により国内初の「世界農業遺産」に認定されました。世界農業遺産は、農業の営みの中で育まれた生物多様性、農村文化や農村景観が継承されている世界的に重要な地域を未来へ引き継ぐプロジェクトです。農林漁業と暮らしの中で育まれた豊かな食材、多彩なお祭り、美しい日本の原風景が広がる能登は、「里山里海」のすべてが凝縮されている」と高い評価を受けました。

同時開催

## 能登棚田米販売

今年制定された厳正な新基準をクリアした、新たなブランド米「能登棚田米」が新登場。

■本館地下1階  
グロッサリーイベントスペース



## フードコレクション 〈金沢・能登特集〉

10月3日(水)～9日(火)

■本館地下1階 フードコレクション

その他出品ブランド  
(金沢豆富)特製ひろす  
(加賀の農家六星)梓つき餅  
(編島漁協組合)海産物  
(芝養し)笹養し  
(四十萬谷本舗)かぶら養し

## 〈森八 夢香山〉



能登大納言小豆を炊き上げたつぶあんを、ふっくらとした生地で包みました。  
70g 137円

## 〈高瀬醸造 塩こうじ〉

清流育ちの「神子原(みこはら)米」、能登海洋深海水など素材にこだわりの伝統製法でつくりました。  
200g 630円



## 〈佃の佃煮 能登かき佃煮〉

丸大豆醤油、純米みりんで香り高く炊き上げた、能登・中島町の牡蠣の美味。  
115g 819円



## 〈スルハ日蓮堂 能登の里山大地の虹〉



能登大納言小豆、えびす南瓜、大浜大豆、ほうれん草、紫芋を練り込んだしっとりバームクーヘン。  
1個 1,995円

## 〈逸味 潮屋 能登本マグロのたたき〉



「天然能登本マグロ」のトロを手焼きしました。どろけるような旨みです。  
100gあたり 1,470円

## 〈浜野水産 真鯛一夜干し〉



滋味深く引き締まった能登産の真鯛を奥能登の海洋深層水と揚げ浜式塩田の塩を使い、一夜干しにしました。  
1尾 525円

## 〈乗舟小豆 能登大納言きんぽ〉



能登大納言の粒の大きさ、風味のよさ、口当たりのよさを存分に堪能ください。  
3個入【各日50点限り】441円



## 「三越グルメ公式 Facebook ページ」のご案内

<http://www.facebook.com/mitsukoshigourmet>

Facebookに日本橋三越本店食品フロアの公式ページ「三越グルメ」ができました。店頭のおすすめや旬の商品、物産展の様子など、Facebookならではの最新の情報を掲載しています。Facebookをお使いの方は、「いいね」をクリックして、「三越グルメ」にご参加ください。

「Facebook モバイル」携帯電話でもご利用いただけます。



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

諸事情により、商品の産地・内容・素材・デザイン・価格が変更となる場合、または入荷が無い場合がございます。予めご了承ください。