QUEEN'S ISETAN クイーンズ伊勢丹通信

福井の海の低水温環境が生んだ ふくいサーモン

温度の低い福井のきれいな海で育った「ふくいサーモン」。ほどよく上品な脂ののりが特徴です。

福井県産 ふくいサーモン（解凍・養殖）
・刺身用 100gあたり 税込 580円（税込627円）
・刺身 1袋 税込 680円（税込735円）

※写真はイメージです。

ふくいサーモンのスモークサーモン

化学調味料、人工甘味料、人工保存料は使用しておりません。

原料原産地：福井
ふくいサーモンスモーク 1パック（50g） 税込 498円（税込538円）

※写真はイメージです。

※国分寺店では対象外とさせていただきます。

焼鯖

脂ののった鯖をまるごと豪快に焼き、生姜醤油で召し上がるのが通例です。

小浜海産物 焼鯖 1尾 税込 780円（税込843円）

※写真はイメージです。

刺身感覚でいただける 笹漬け

※写真はイメージです。

小浜海産物 小鯛ささ漬 1パック（70g） 税込 900円（税込972円）

小浜海産物 のどぐろささ漬 1パック（40g） 税込 600円（税込648円）

焼さば鮨

※写真はイメージです。

鯖どころ若狭ならではの一品。焼さば鮨はこんがりと色よく焼いた鯖を押寿司にし、色艶豊かに仕上げました。

焼さば鮨 1本 税込 1,100円（税込1,188円）

米と水の美味しさが造る 越前若狭の地酒

※写真はイメージです。

1 「いっちょらい」と福井の方言で「一度は一度」のこと。人気の定番純米吟醸酒です。

2 厳選した山田錦が生み出す上質な米の旨みは、秋限定の純米吟醸酒です。

3 ふくよかな香り、清涼な味わいに、爽やかな飲み心地がまろ穏やかな味わいをお楽しみください。

黒龍酒造
1 黒龍 いっちょらい 300ml 税込 500円（税込550円）
2 黒龍 秋あがり 300ml 税込 750円（税込825円）
3 黒龍 大吟醸 300ml 税込 1,000円（税込1,100円）

秋限定のおいしさ ひやおろし

厳寒の冬に搾られ、盛夏過ぎまで熟成することで、滑らかな素晴らしい味の骨格に

冷やでは、気品ある香りに、引き締まった味が旨節の切れの良さを発揮します。燗では、ふくらかで深い味わい一杯飲みにに染み渡る、まさに秀逸な口です。

加藤吉平商店 梵 純米吟醸 ひやおろし 720ml 税込 1,300円（税込1,430円）

爽やかさとまろやかさが同居する味わい。秋の味覚とともに、冷でも燗でも!

冬に搾った新酒を「火入れ」と呼ばれる加熱処理を行って、ひと夏熟成。香味が整い円熟味が一段と増す秋口に、そのまま飲頃めしました。

奥飛騨酒造場 花垣 純米 ひやおろし 720ml 税込 1,300円（税込1,430円）

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

予告 うまいもの市 福井

コシヒカリを超える美味しさ！福井のブランド米

令和3年産新米

福井県産 いちほまれ 2kg 税込 1,180円（税込1,275円）

コシヒカリの遺伝子を受け継ぎ、つぶ感と粘りの絶妙なバランス、優しい甘みが自慢です。日本一いしい米にはまれ！高きお米をお楽しみください。

とれたて味自慢！福井産野菜

※写真はイメージです。

甘味と酸味のバランス◎ 福井生まれのミディトマト。

鮮やかな赤い実がルビーに似ていることから越のルビーと言われています。

福井県産 越のルビートマト 1パック 税込 298円（税込322円）

しっとりほくほく。

滑風が運ぶミネラルを吸収し、繊細な甘味を持ちます。しっとりほくほくした味わいが特徴です。

福井県産 とみつ金時 1袋 税込 398円（税込430円）

絶品!とろけるなす

1,000年以上の歴史がある伝統野菜で、京都の加茂茄子の祖先と言われている丸茄子。厚めに輪切りして蒸し焼きする田楽風はとろけるような味わいです。

福井県産 吉川なす 1個 税込 298円（税込322円）

柔らかく、甘みが強い!

白い部分が長く、透き通るような美しい姿が特長です。

福井県産 白ねぎ 1袋 税込 258円（税込279円）

伝統文化の味 京都牛

古くから続く牛肉文化が育てた逸品。

四季折々の豊かな自然の中、匠の技でじっくり丹念に育て上げています。その繊細な味わいと、上品な脂の旨みをぜひお試しください。

京都 うまいもの市 福井

広告商品 売り出し期間 9月30日[木]▶10月3日[日]

オイル焼き

鉄のお鍋に油をひき、厚めに切ったお肉と野菜を焼いて、黄身おろしとタレにつけていただく京都独特の食べ方。

※写真はイメージです。

創業明治二年 すき焼き・しゃぶしゃぶ・オイル焼 モリタ屋

京都の地で明治2年に創業したモリタ屋。京都牛を中心とした牛肉を提供しており、大正天皇即位式に御献上したという、歴史ある老舗。すき焼き、焼肉はもちろん、名物のオイル焼きは看板メニュー。

京都府産黒毛和牛 京都牛 京都モリタ屋
・オイル焼き用盛り合わせ
・すき焼き用盛り合わせ
（肩・肩ロース）
各2人前（200g）
（100gあたり本体価格 各1,490円）
税込 各3,219円

和牛を贅沢にステーキで

京都府産黒毛和牛 京都牛 希少部位ステーキ用 120g（100gあたり本体価格1,150円） 税込 1,380円（税込1,490円）

京都府産黒毛和牛 京都牛 サーロインステーキ用 150g（100gあたり本体価格1,187円） 税込 1,780円（税込1,922円）

※写真はイメージです。

京都銘菓

※写真はイメージです。

亀屋良長 スライスようかん 2枚入 税込 500円（税込540円）

亀屋良長 鳥羽玉 6個入 税込 450円（税込486円）

亀屋良長 あつき餅 1個 税込 200円（税込216円）

初登場

※写真はイメージです。

福井ブランド梅「黄金の梅」と冬の風物詩「水羊かん」作りが生んだ美味しさ。

西や桃に似た芳醇な香りを持つ、福井県産のブランド梅「黄金の梅」といぶかんを組み合わせたマーマレードを使用。

江川 江川の水かんてん 黄金の梅 200g 税込 649円（税込701円）

なめらかな舌触りが特徴の、福井を代表する銘菓。

あっさりとした甘さと口溶け滑らかな羽二重を形どった餅です。

※写真はイメージです。

餅処家 羽二重餅 15個入 税込 648円（税込700円）

愛され続ける銘菓から、初登場まで取り揃え。

初登場

※写真はイメージです。

福井のもち粉羽二重餅に、粒くるみの甘露煮を混ぜ合わせ、シュー生地でサンドしました。和洋折衷、高級オリジナルの極楽商品です。

▲はやぶ 羽二重くるみ 6個入 税込 611円（税込660円）

初登場

※写真はイメージです。

能登半島の健康新セイアクリーを使用した餅にこだわったソフトタイプのパウムクーヘン。しっとりとした、甘さすぎ、重たすぎない、絶妙なバランスの誰からも愛される愛人味わいです。

▶西洋菓子倶楽部 パウムマダム 1個 税込 1,300円（税込1,404円）

初登場

※写真はイメージです。

もちもち食感の生地の中に福井あわら産の温泉玉時を使用した、優しい甘さのスイートポテトを詰め込めたスイーツです。

▶西洋菓子倶楽部 羽二重ポテト 1個 税込 170円（税込184円）

グルテンフリー 卵不使用 乳不使用

※写真はイメージです。

風流酒造の使用を誇る、おまの風味を活かしてしっとり、もっちりとした食感に仕上げました。

▲SISETAN MITSUKOSHI THE FOOD お米のシフォンケーキ 1個 税込 278円（税込301円）

初登場

※写真はイメージです。

福井県産のコシヒカリを使用したお餅の香りのするミルク雑煮です。「地産の香り」をキーワードにコンセプトを形づくり、本物を提案。「おこのの香り」を表現しました。

▶西洋菓子倶楽部 ミルク雑煮常太郎 1個 税込 160円（税込173円）

京野菜

京都府産 小松菜 1袋 税込 178円（税込193円）

京都府産 ・みず菜 ・九条ねぎ 各1袋 税込 198円（税込214円）

京都府産 万願寺唐辛子 1袋 税込 398円（税込430円）

※写真はイメージです。

期間限定の枝豆。

丹波黒大豆を品種改良した枝豆商品の品種。甘みのある特有の風味と粒の大きさが特長です。

京都府産 紫すきん枝豆 1袋 税込 398円（税込430円）

コシヒカリ農樹

※写真はイメージです。

令和3年産新米

京都府内産産 特別栽培米 コシヒカリ農樹 2kg 税込 1,380円（税込1,491円）

※写真はイメージです。

宇治煎茶 宇治煎茶 100g 税込 760円（税込821円）

※写真はイメージです。

自然本来のうま味とさわやかな香りを引き出した宇治煎茶です。

麺処豊 京の和風だしカレーうどん 102g 税込 368円（税込398円）

特別なパスタを合わせた絶品カレーです。

※写真はイメージです。

初登場

※写真はイメージです。

能登半島の海洋深層水を使用した、ふっくらとした食感の、ヘルシーなスイーツです。

▶ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD 海洋深層水ケーキ 1個 税込 324円（税込350円）

初登場

※写真はイメージです。

もちもち食感の生地の中に福井あわら産の温泉玉時を使用した、優しい甘さのスイートポテトを詰め込めたスイーツです。

▶西洋菓子倶楽部 羽二重ポテト 1個 税込 170円（税込184円）

初登場

※写真はイメージです。

福井県産のコシヒカリを使用したお餅の香りのするミルク雑煮です。「地産の香り」をキーワードにコンセプトを形づくり、本物を提案。「おこのの香り」を表現しました。

▶西洋菓子倶楽部 ミルク雑煮常太郎 1個 税込 160円（税込173円）

※写真はイメージです。

谷口屋のおあげ

外観はカリッと、中はふわっと、大豆の甘みと風味豊かで香ばしさが、口いっぱいに広がります。

谷口屋 谷口屋のおあげ 1枚 税込 648円（税込700円）

永平寺 幸家のごまどうふ（白ごま）

吉野本葛、白山の伏流水と独自ブレンドの練りごまでつくった絹豆腐です。もちもちした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。

幸家商品 永平寺 幸家のごまどうふ（白ごま） 115g×2 税込 550円（税込594円）

三年子花らっきょ

三年子の歯応えを活かしてあります。小粒で味噌がよくジャキッとした上品な食感が特徴。

三重県四郎農業協同組合 三年子花らっきょ 80g 税込 400円（税込432円）

永平寺そば（箱）

永平寺そばは色がやや黒く、コシがしっかりしているのが特長です。福井県産蕎麦使用。そば本来の味と風味を堪能できます。

米又 永平寺そば（箱） 4束入 税込 1,000円（税込1,080円）

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。●天候・交通事情等により価格の変更または入荷のない場合はご了承ください。●広告掲載写真はイメージです。 SM