

Miura Vegetables Menu

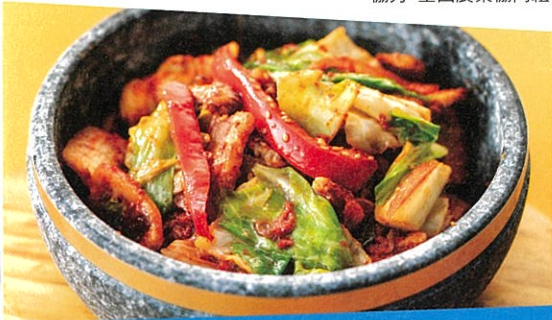
三浦半島の 美味しさを楽しもう

2023年 **1月18日(水)~31日(火)**

限定
販売

三浦半島産野菜を使った
「昭和女子大学生が考えたフーズシティメニュー」と
「レストランオリジナルメニュー」

主催: 玉川高島屋S・C / 三浦市農業協同組合 / よこすか葉山農業協同組合 / 昭和女子大学 JA☆ベジラボプロジェクト
協力: 全国農業協同組合連合会神奈川県本部



玉川高島屋S・C



昭和女子大学
SHOWA WOMEN'S UNIVERSITY



三浦市農協
JAよこすか葉山

海と山の自然に恵まれた 温暖な環境で育つ「三浦半島産野菜」

東京湾、相模湾に面した三浦半島は三方を太平洋に囲まれ、冬は暖かく・夏は涼しい気候です。そのため一年中作物を育てることができ、海のミネラルを豊富に含んだ土壌では露地栽培を中心に大根・キャベツ・三浦スイカ・こだわりカボチャなど、様々な農作物が栽培されています。集出荷場では毎日選別検査が行われ、厳しいチェックを通過した旬の野菜だけを出荷。都心から車で1時間程度という立地で、鮮度良く届けられる産地として市場から高い評価を得ています。



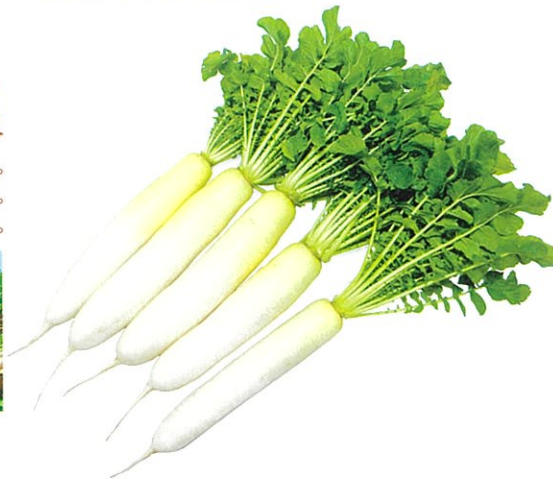
三浦半島産 早春キャベツ

冬でも温暖な三浦半島は、他産地が春キャベツとして栽培している種を冬でもつくれるため、柔らかくて甘味のあるキャベツが楽しめます。寒い冬でも早い春を味わうことができるという意味で「早春キャベツ」と呼ばれています。



三浦半島産 青首大根

栽培が江戸時代から始まったと言われる三浦半島の大根。190年以上の歴史がある産地は、全国的にも類を見ません。今が旬の三浦の青首大根は、甘みと瑞々しさが特徴です。



昭和女子大学 JA☆ベジラボプロジェクト

昭和女子大学の栄養士・管理栄養士を目指す学生たちが、三浦半島の特産品である青首大根や早春キャベツの魅力をもっとPRして消費拡大を目指すプロジェクト。農協などと一緒に販売活動に参加したり、野菜の産地見学で生産や収穫について学んだことをメニュー開発に生かし、一般企業向けに提案をしています。

※掲載価格は、

Foods City Miura Vegetables Menu

学生考案のメニューを期間限定で販売！

1月18日(水)～31日(火)

「三浦市農協」と「JAよこすか葉山」、「全農かながわ」の協力を得て、栄養士や管理栄養士を目指す

「昭和女子大学」の管理栄養学科と健康デザイン学科の学生が「玉川高島屋S・C」とプロジェクトを実施。

学生が三浦半島産の大根とキャベツについて学び、提案したオリジナルの料理から4点を厳選。

プロの視点で改良を加え、本館B1 フーズシティの妻家房と中華旬彩料理 東方紅の2店で

期間限定販売いたします。 ※顔写真はメニュー考案者です。



妻家房 ●本館B1 フーズシティ tel.03-5716-2812



早春キャベツの甘味引き立つ 豚プルコギ石焼ビビンバ

サクサクの早春キャベツ、ネギなどと一緒に甘辛タレで炒めた豚プルコギ肉をビビンバ風にアレンジ。石鍋でおこげご飯とかき混ぜて熱々をお楽しみください。

▼ 1人前 1,150円 ラストオーダー 19:15



オモニのカクテキ

甘味のある三浦半島産青首大根に、発酵に欠かせないニンニクや生姜、アミの塩辛などを加えました。韓国のお母さん(オモニ)が作ったようなうま味と辛味のバランスが良い大根キムチです。

▼ 100g 216円



中華旬彩料理 東方紅 ●本館B1 フーズシティ tel.03-6805-7668



花椒香る! 茹で鶏と 大根のピリ辛中華サラダ

千切りにした大根の甘味とピリ辛の中華ダレがマッチしたサラダ。一見やだれ鶏のようですが、花椒の風味が効いたさっぱりと食べやすい味わいです。

▼ 100g 324円



三浦半島産キャベツが おいしい回鍋肉

豚バラ肉とキャベツを甜麺醬やオイスターソースで炒めました。シンプルながら、シャキシャキとした早春キャベツの旨味を存分に楽しめます。

▼ 100g 345円



消費税を含む総額で表示しております。 ※写真は調理・盛り付けの一例です。 ※品数に限りがございます。なくなり次第終了となりますので、売り切れの節はご容赦ください。

Restaurant Miura Vegetables Menu

三浦半島産野菜を使った

レストランメニューフェア 1月18日(水)~31日(火)



温暖な環境で育つ三浦半島産の「青首大根」と「早春キャベツ」を使ったレストランメニューを期間限定でご提供。

大根ジュース

旬の三浦半島産青首大根を甘く煮込み、レモンと炭酸で割ったオリジナルのジュース。お料理のお口直しにもおすすめです。

▼ 900円

九つ井

●東館B1 tel.03-5717-9110



三浦半島産大根の甘酢漬け

甘酢に漬けた三浦半島産の青首大根に飾り包丁を入れ、紅芯大根とともに紅白で華やかに盛り付けました。

▲ 770円

維新號 點心茶室 ●南館6F tel.03-3700-1450



揚げもちそば

揚げ餅4つと揚げ玉の入ったボリュームのある温かいそば。三つ葉と三浦半島産の大根おろしを合わせることで、さっぱりとした味わいでお召し上がりいただけます。

◀ 1,750円

一香庵 ●南館6F tel.03-3707-2727

※掲載価格は、

三浦早春キャベツの アンチョビソースしらすがけ

アンチョビやニンニクと一緒にシンプルに焼き上げた三浦半島産
早春キャベツに、しらすの旨味をトッピング。白ワインにもよく合います。

▼ 935円 ※各日限定8食

壁の穴 ●南館9F tel.03-5797-9576



春野菜のあんかけヤキソバ

たっぷりの三浦半島産早春キャベツと旬の野菜に、海老やイカ、
鶏肉などを使用したさっぱり塩味のあんかけヤキソバです。

▲ 1,580円

新橋亭 ●本館6F tel.03-3709-2195

早春キャベツと スモークベーコンの レモンクリームリゾット

柔らかくて甘味が強い三浦半島産早春キャベツとスモークベーコンを
ローストして、爽やかな香りのレモンクリームリゾットに。

▼ 1,580円

ラ・メゾン アンソレイユターブル ●南館6F tel.03-6805-7686



キャベツとアンチョビの ペペロンチーノ

早春キャベツの食感を生かすため手早く炒め、アンチョビの塩気と
にんにくの香りでキャベツの甘みを引き立てています。

▲ 1,400円

ガルロ・ネロ ●南館6F tel.03-3709-4678

消費税を含む総額で表示しております。 ※写真は調理・盛り付けの一例です。 ※品数に限りがございます。なくなり次第終了となりますので、売り切れの際はご容赦ください。

本館・南館B1 専門店フーズシティ限定企画

三浦半島産野菜プレゼント お買上げキャンペーン

2023年 1月28日(土)・29日(日)

本館・南館B1 専門店フーズシティにて
税込2,500円以上お買上げのお客様 各日先着500名様に

**三浦半島産の「早春キャベツ」または
「青首大根」をプレゼント!**



EVERY DELI
Foods City



キャンペーン対象店舗

本館・南館B1 フーズシティ
専門店 食料品各店

引換場所

本館B1 柿安ダイニング横
特設カウンター

※当日のお買上げレシートが対象となります。当日10:00~18:00に引換場所までレシートをご持参ください。
期日を過ぎた場合は無効となりますのでご了承ください。
※各日大根、キャベツが無くなり次第終了となります(天候や状況により野菜が変更になる可能性があります)。
※新型コロナウイルスの感染状況により掲載情報が変更になる場合がございます。

『大根とキャベツクイズ』参加者募集

2023年 1月28日(土)・29日(日)

本館B1 ハマダヤ前 イベントスペースで出題されるクイズに答えて賞品をもらおう!
全問正解の方には栄養豊富な三浦半島産「乾燥大根葉」をプレゼント。

※なくなり次第終了



玉川高島屋S・C
オフィシャルサイト

ひとも空気も、みずみずしい
玉川高島屋S・C

〈専門店〉の旬な情報を公式
Instagramで発信中!
@tamagawa_sc_official

