

誕生 300 周年を迎える桜餅をはじめ、さまざまな桜味の食品が勢ぞろい

春の季節感を味わう **Neo SAKURA World**

3月22日(水)～4月11日(火)
伊勢丹新宿店本館地下1階 = 食料品

伊勢丹新宿店は、3月22日(水)から4月11日(火)まで、本館地下1階食料品フロアにて、さまざまな桜味の食品をご提供する「Neo SAKURA World」を開催します。春の季節感を楽しんでいただける桜餅をはじめ、桜の花や葉を用いた和洋菓子、惣菜、お花見弁当、桜をモチーフにした食品など、期間限定の商品を多数販売いたします。

桜餅は、1717年に向島の和菓子店「やまもと」が、長命寺の門前の販売を始めたのが始まりといわれています。それからちょうど300年を迎える本年、当フェアでは、桜餅の元祖である同店の「長命寺 桜もち」を期間限定・数量限定で販売するほか、小麦粉生地で作る関東風の「桜餅」(花園万頭)や、もち米で作る関西風の「嵐山さくら餅」(鶴屋寿)、「桜葉餅」(鈴懸)、ういろうの生地を使った「紅桜餅」(老松)、桜餡を包んだ「さくらさくら」(笹谷伊織)、など、バリエーション豊富な桜餅をご紹介します。

また、和洋菓子でも、どらやき、マフィン、ゼリーなど定番商品を桜の風味にアレンジしたスイーツをご提供いたします。このほか、食卓に春を届ける桜の風味を取り入れた惣菜や、お花見の席を華やかに演出するお弁当もご用意しています。

江戸の伝統を引き継ぐ「長命寺 桜もち」をはじめ 選ぶ楽しみのあるさまざまな桜餅をラインアップ



しっとりとした薄い皮にこし餡を包み、2～3枚の桜葉でくるんだ桜餅の元祖です。

〈やまもと〉「長命寺 桜もち」
1箱(6個入り) 1,350円(各日20点限り)
※4月4日(火)までの火曜・木曜・土曜のみ販売



上段左から：

- 〈鶴屋寿〉「嵐山さくら餅」1箱(5個入り) 918円(各日30点限り) ※4月3日(月)までの月曜・水曜・金曜・日曜のみ販売
- 〈老松〉「紅桜餅」1個 389円 ※4月11日(火)まで販売
- 〈笹谷伊織〉「さくらさくら」1個 270円 ※4月3日(月)、10日(月)を除く
- 〈花園万頭〉「桜餅」1個 303円

下段左から：

- 〈かんら〉「紅白小巻桜」1箱(紅白各3本入り) 978円
- 〈鈴懸〉「桜葉餅」1個 206円

桜の花の甘い香りや葉をアクセントにした 季節感あふれる和洋菓子

甘い香りが漂う桜の花や葉を用い、春らしい華やかなデコレーションを行った和洋菓子をご提供いたします。

桜のバタークリームを花の形に盛り付けた「SAKURA マフィン」(エディアール)、透明感のあるゼリーの中に満開の桜の花が咲く「さくらゼリー」(菓子舗榮太樓)、桜葉入りの生地をバタークリームで包んだ「桜のクランツ」(マイスター ユーハイム)、桜の花由来のペーストとさくらんぼ果肉を織り込んだ「春の手焼きチーズケーキ(さくら味)」(資生堂パーラー)は、目にも美しいスイーツです。

和菓子では、桜葉入りの緑色が美しい桜餡と塩漬けの桜の花を包んだどらやき「桜」(御笠山)、ベーカリーでは、桜の花の形をかたどりピンク色にコーティングしたあんぱん「桜の花」(銀座木村屋)をご用意しています。



上段左から：

- 〈エディアール〉「SAKURA マフィン」1個 378円
- 〈菓子舗榮太樓〉「さくらゼリー」1箱(3個入り) 901円
- 〈マイスター ユーハイム〉「桜のクランツ」1個 756円
- 〈資生堂パーラー〉「春の手焼きチーズケーキ(さくら味)」1個(長さ約14cm) 2,700円

下段左から：

- 〈銀座木村屋〉「桜の花」1個 227円
- 〈御笠山〉「桜」1個 216円(各日20点限り)

食卓に春を届ける桜味の惣菜

桜の花や葉と相性のよい、和風の惣菜もご用意しています。

「真鯛 ROLL」(スシアベニューK's)は、旬の真鯛に桜の塩漬けをトッピングし、季節感を表現したお寿司です。

「薄切り大根さくら風味」(土井志ば漬本舗)は、桜葉と花の塩漬けによりお漬物に風味と塩気を加えました。「桜薫るさつま揚」(紀文)は、まるで桜餅のような見た目をお楽しみいただける練り物です。



上段左から：

- 〈スシアベニューK's〉「真鯛 ROLL」1本 648円(各日30点限り)
- 〈土井志ば漬本舗〉「薄切り大根さくら風味」1袋(120g) 476円

下段：

- 〈紀文〉「桜薫るさつま揚」1個 281円

観桜の席を華やかに演出するお花見弁当

お花見のお供にふさわしい、華やかで贅沢な「お花見弁当」をご用意しています。

「お花見弁当 二段重」(招福楼)や「春風」(つきじ鈴富)、「桜ごよみ」(亀戸升本)では、旬の素材と彩りで春を表現した日本料理をお楽しみいただけます。

“桜”にかけた素材を使った料理としては、桜海老を使った「釜揚げ桜海老かき揚げ」(銀座 天一)、ブランド豚“伊達ざくら”を使った「伊達ざくらポークロースカツ」(かつ工房 和幸)、「黒毛和牛おいなりさんと桜大根巻」(六本木 炭火焼 An) をご提供します。

このほか、お花見のお酒と相性のよい料理も揃えました。ピンク色のサーモントラウトなどワインとの相性のよい「フレンチオードブル9点セット」(レブレ)、スパイシーな味付けがビールに合う韓国料理、タイ料理のお弁当をご提供いたします。



上段左から：

- 〈招福楼〉「お花見弁当 二段重」1折 5,400円
- 〈銀座 天一〉「釜揚げ桜海老かき揚げ」1枚 432円
(各日 20点限り)

- 〈かつ工房 和幸〉「伊達ざくらポークロースカツ」1個 972円

中段左から：

- 〈レブレ〉「フレンチオードブル9点セット」1セット 1,944円
- 〈亀戸升本〉「桜ごよみ」1折 (2段) 1,998円
- 〈つきじ鈴富〉「春風」1折 1,620円
- 〈おこわ 米八〉「お花見桜弁当」1折 1,404円
- 〈マンガツリーデリ〉「海老のパッタイとガバオライスのお弁当」1折 972円 (各日 20点限り)
- 〈柳香姫の台所 妻家房〉「お花見弁当」1折 1,080円

下段左から：

- 〈デュヌ・ラルテ〉「花道」1組(2枚入り)280円
- 〈六本木 炭火焼 An〉「黒毛和牛おいなりさんと桜大根巻」1折 1,501円