

プレミアム千葉フェスタ

■9月22日[金] - 25日[月] ■伊勢丹松戸店本館地階=食料品

■9月24日[日]・25日[月] 最終日5時終了 ■伊勢丹松戸店本館10階=催物場

知事からのごあいさつ



千葉県は、豊かな大地と海の恵みにあふれた、食材が「何でもある」全国有数の農林水産県です。新鮮でおいしい野菜、深い旨みのあるお肉、とれたての魚介類など、ぜひ「食の宝庫ちば」の味を堪能してください。私も広く国内外に向けて、県産農林水産物の魅力をどんどん発信していきます。

千葉県知事 **森田健作**

「食の宝庫」と言われる千葉県の特選品を多数ご紹介いたします。



9月24日[日]・25日[月]限り

銚子つりきんめ

日本屈指の漁場・銚子沖で一尾ずつ丁寧に釣り上げられた、稀少な美しい金目鯛を数量限定でご紹介いたします。

※こちらの商品は、ご注文後のお届けとなります

■本館10階=催物場



〈みやざわ和牛〉

肉のしまりが良く、きめ細やかで風味豊かな牛肉を特別にご紹介いたします。

■本館地階=フレッシュマーケット



ダイヤモンドポーク

肉質はきめ細やかで、上質な味わいの脂身の、柔らかくジューシーな豚肉をご紹介します。

■本館地階=フレッシュマーケット



〈おおまさり〉ギフトセット

大粒で甘みのある〈おおまさり〉をさやごとレトルト加工して風味を閉じ込めました。落花生をふんだんに使用した濃厚な味のペースト3種や落花生油とセットでご紹介いたします。

■本館地階=ステージ#B1

EVENT

「プレミアム千葉フェスタ」セレモニー

□9月24日[日] 1時30分～

□本館1階=正面玄関前プラザ広場 ※小雨決行

千葉県こだわりの農林水産物の魅力を森田健作知事とともにご紹介。また、「金管アンサンブルまつど」による演奏や楽しい抽選会も開催いたします。



「チーバくん」もやってくる!

千葉特選便

9月24日[日]・25日[月]限り

房州産のアワビを備長炭で手焼きした、凝縮された磯の旨みと味噌の風味が絶妙なく天然あわび海女の味噌焼き)や千葉県で開発し、平成29年1月にデビューした大粒のいちご〈チーバベリー〉など、普段手に入らない特選品を10月～3月に各月お届けいたします。

10名さま限定

□本館10階=催物場



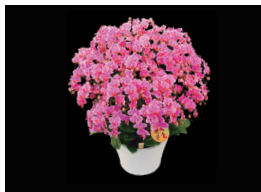
※写真はイメージです。

千葉プレミアム弁当 特別販売

松戸生まれの〈あじさいねぎ〉や千葉県の和牛銘柄〈かずさ和牛〉など千葉県産の食材のみを使用して作り上げた贅沢な弁当を期間限定・数量限定でご紹介いたします。

□本館地階=ステージ#B1、

9月24日[日]・25日[月]は本館10階=催物場でもお取り扱いいたします。



胡蝶蘭

農林水産大臣賞受賞の他、世界で開催される博覧会で各賞を受賞したラン園の胡蝶蘭を数量限定でご紹介いたします。

■9月22日[金] - 25日[月] ■本館地階=特設会場
■9月24日[日]・25日[月] ■本館10階=催物場



9月24日[日]・25日[月]限り

日本刀(美術刀剣) 松田周二

日本刀は、古来から武器としての役割とともに、美術品としても大きな意味を持っていますが、松田氏の作る刀剣は、古刀の味わいがあり、物静かで繊細な刀文が特徴です。松田氏は、昭和49年に刀匠故高橋次平氏に師事し、昭和55年に文化庁より作刀承認許可を受け、以降、鎌倉時代の刀の再現にこだわり、製作しています。刀匠名「次泰」。

■本館10階=催物場

※天候などにより、産地変更や入荷しない場合がございます。予めご了承ください。※数量に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。

プレミアム千葉フェスタ

■9月22日[金] - 25日[月] ■伊勢丹松戸店本館地階=食料品
 ■9月24日[日]・25日[月] 最終日5時終了 ■伊勢丹松戸店本館10階=催物場

※天候などにより、産地変更や入荷しない場合がございます。予めご了承ください。※数量に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。



伏姫さんが焼:魚(鮭)のたたきに味噌、生姜、大葉などを加え練って焼いた房総の郷土料理。

ライスバーガー:鮭のさんが焼きをダシ醤油で焼いたライスではさんだ和風味のライスバーガーをご紹介します。

〈青倉商店〉
 さんが焼 260円(1枚)
 ライスバーガー 303円(1個)
 ■本館地階=ステージ#B1



千葉県銚子沖産かたくちいわしと、アンダルシア産エキストラバージンオリーブオイルを使用。パスタ、サラダにおすすめです。

〈青柳食品〉
 オリーブオイルサーディン
 381円(100g)
 ■本館地階=ステージ#B1



銚子の新鮮な真イワシで作った、やわらかい団子です。お吸い物・おでん・おつまみなどに便利にお使いいただけます。

〈ダイマル食品〉
 つみれ団子
 681円(500g)
 ■本館地階=ステージ#B1



糖度の高い梨の果汁を100%使用。日本古来からある静置法を用いて製造しています。角がとれ使用しやすいです。

〈与左衛門〉
 ありの実の酢 純梨酢
 901円(200mL)
 ■本館地階=ステージ#B1



勝浦漁港水揚げの鰯節を使用した、天然の香り豊かな老舗の味。お好みの醤油が天然だし醤油に変わります。卵かけご飯に良く合います。

〈鈴木鰯節店〉
 だし醤油の基 房州節
 480円(20g)
 ■本館地階=ステージ#B1



千葉県産の真鯛を、骨まで柔らかく上品に仕上げました。別添のだし醤油を加え、炊飯器で炊飯するだけで本格的な鯛めしを作れます。2017年千葉の逸品金賞受賞。

〈正上〉房総真鯛春子焼
 「鯛めし・鯛茶漬」
 1,451円(真鯛焼1匹、だし醤油30mL)
 ■本館地階=ステージ#B1



九十九里海岸の海水を昔ながらの製法で炊き上げた、しっとりとした粗塩です。カルシウムが抜群に多く含まれ、おにぎりにおすすめです。

〈山武の海の塩プロジェクト〉
 山武の海の塩
 301円(80g)
 ■本館地階=ステージ#B1



房州特産の鰯節、鯖節、鯛煮干のだしをブレンドして、化学調味料無添加で仕上げました。味噌料理の万能調味料です。

〈窪田味噌醤油〉
 房州節だしづくしみそ
 580円(500mL)
 ■本館地階=ステージ#B1



栄町で育った貴重な丹波黒種の黒豆をじっくりふっくら炊いて混ぜ込んだ、しっとり濃厚なカステラ風のデザートです。

〈金田屋〉
 黒豆の生カステラ
 1,080円(300g)
 ■本館地階=ステージ#B1



①〈東薫〉
 ひやおろし純米吟醸無濾過原酒 1,501円(720mL)

②〈甲子〉
 秋あがり 純米吟醸
 1,404円(720mL)

■本館地階=和洋酒

LINE® お友だち登録特典

□9月20日[水]から □本館1階=特設会場

期間中、LINEお友だち登録をいただき、クーポンをご提示していただいた先着500名さまにフェルトスクエアトートバッグ(どちらか1点)をプレゼント。

※なくなり次第終了とさせていただきます。



登録はこちらから。

this is japan.

SETAN

伊勢丹 松戸

www.isetan.co.jp