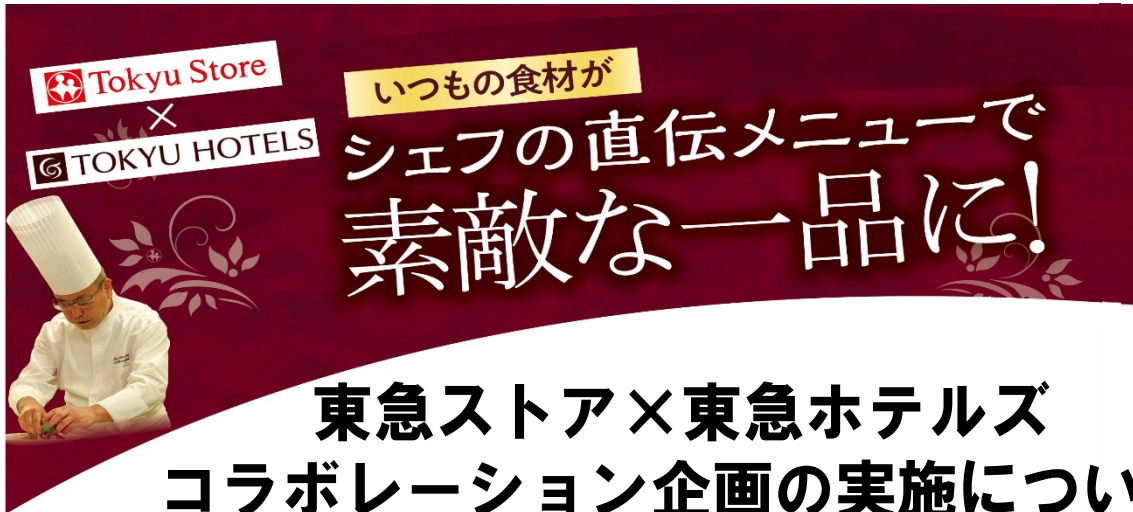


2020年11月20日
株式会社東急ストア



株式会社東急ストア(本社:東京都目黒区)は、株式会社東急ホテルズ(本社:東京都渋谷区)と、“シェフ直伝の味”と称したコラボレーション企画の第3弾を実施いたします。

家で過ごす時間が増えた今、“おうち時間”をさらに楽しく、豊かにするため、常に美味を追求しているホテルのシェフに、オリジナルメニューを考案していただきました。

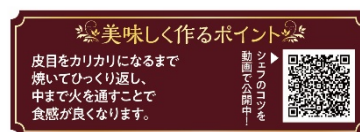
今回は、渋谷エクセルホテル東急の料理長 白幡 健 監修のもと、ボージョレ・ヌーヴォーと一緒にお楽しみいただけるお料理を提案いたします。「美味しく作るポイント」や、「シェフのコツ」を動画で紹介いたしますので、本格的な味をご家庭でお楽しみいただけます。

この週末は、ホテルのシェフ直伝メニューで贅沢気分を味わってみませんか。

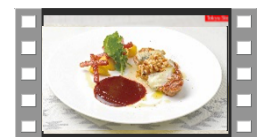
1. 展開日 2020年11月21日(土)～11月23日(月)
※レシピは、レシピカードまたは動画にてご確認ください。
2. 取り扱い店舗 東急ストア69店舗(学芸大学店、高津店、綱島駅前店、横浜地下街店、フードステーション、プレッセを除く)



レシピカード



折込チラシ
「美味しく作るポイント」を掲載



動画
折込チラシ・店頭リーフレットに記載のQRコードからご覧ください

3. メニュー紹介

ボージョレ・ヌーヴォーは皆さまご存じの通りとてもフルーティーで軽やかなワインです。今回はそのワインとのマリアージュを楽しんでいただけるよう、特別なお料理を提案いたしました。ご家庭でも簡単に作れるレシピになっておりますので是非チャレンジしてください。



渋谷エクセルホテル東急

料理長 白幡 健



地養鳥のカリカリ焼き ゴルゴンゾーラと蜂蜜を からめた胡桃のロースト添え

パリッと焼いた地養鳥の食感とチーズの塩味、蜂蜜の甘さとソースの酸味が一体となりボージョレ・ヌーヴォーの旨味を引き立てます。ゴルゴンゾーラが苦手な方はガーリック風味のクリームチーズがお勧めです。

※レシピカードは精肉売場にてご用意しております。

メカジキのポッシュェ 香草パン粉と焦がしバターソース

メカジキは低温で調理することにより柔らかく仕上がり、香ばしい香草パン粉との相性も抜群の逸品です。



※レシピカードは水産売場にてご用意しております。



アップルビネガーと リンゴで仕上げた 茸と生ハムのトスサラダ

茸ソテーの香ばしさとルッコラやクレソンの風味、生ハムも添えたワインにぴったりのオードブル風サラダです。

※レシピカードは青果売場にてご用意しております。