



NIIGATA  
越品  
EPPIN

# 佐渡の良いモノがたり

10月25日(水)～10月31日(火)

〈最終日午後5時終了〉

新潟伊勢丹 1階 NIIGATA 越品・地下1階 食料品



## 1階 NIIGATA 越品



『Heartful 心温まる』『Impress 感動させる』『Deluxe 豪華な』『Enamor 魅了する』をコンセプトに伊藤赤水から生まれた新ブランド〈HIDE〉。すべて手作りで制作し機械で作った大量生産品とは違い1点1点違ったぬくもりを感じます。世界に2つとない逸品をお楽しみください。

〈HIDE〉①カップ 3,850円(陶器/約80×80mm)・②ぐいのみ 2,750円(陶器/約65×55mm)・③カップ 3,850円(陶器/約70×110mm)



佐渡産コシヒカリ「朱鷺と暮らす郷」を使用した米粉ロールケーキ。もっちりしっとりとした食感と、自家製生クリームをお楽しみください。

〈嶋屋製菓所 しまや〉

佐渡島トキのお米ロールフルーツ入り  
1,512円(18cm/370g)



佐渡産おけさ柿で作られた貴重な「あんぼ干柿」を丁寧に餅生地で包み込みました。自然の甘みを凝縮させ、とろりとした口当たりと芳醇な甘みをお楽しみください。

〈嶋屋製菓所 しまや〉あんぼ干柿大福  
584円(3個入り/80g×3)



佐渡産牡蠣殻を利用した良質な水と、佐渡産牛糞等の有機肥料で育った、国際品質グローバルGAP管理の朱鷺認証米コシヒカリです。

〈佐渡相田ライスファーム〉相田家産佐渡スーパーコシヒカリ  
①1,188円(1kg)・②476円(300g)・③2,258円(2kg)



佐渡産コシヒカリを使い、砂糖・添加物不使用です。お米の自然な甘みと滑らかな口当たりで、優しい味わいです。

〈佐渡発酵〉佐渡の甘酒 麴のおちち食べるタイプ  
703円(190g)



美味しいお魚の宝庫、佐渡の海鮮を瓶に詰め込みました。お手軽にいつでも佐渡の海鮮をお楽しみいただけます。

〈シーサイドファクトリー〉佐渡のごっつお瓶 海鮮シリーズ 1,296円から(各90g) ※画像は盛り付け例です。



朝食に食物繊維(β-グルカン)が豊富で、もちもち食感と満腹感のある美味しいもち麦ごはん。山からの風が通る広いおけさ柿畑の隣で丁寧に育てました。

〈むぎとお米と柿農家 伝右工門〉はねうまもち 1,080円(500g)



新潟県産バターと、製造時に出る未利用のバターミルクを使用して焼き上げた米粉クッキー。グルテンフリー・食品添加物不使用でおつくりしました。おいしくて、地球にやさしい、佐渡島発のエシカル焼き菓子です。

〈しまふうみ〉バターミルクと米粉のロミアスクッキー 1,101円(40g)



“佐渡島の黒豚と南蛮海老”の旨味を最大限に引き出し、コクと風味を凝縮。そこに自家製スパイスを合わせ、芳醇で深みのある仕上がりとなりました。

〈Ryokan 浦島〉佐渡島黒豚カレー 1,944円(220g)

### 【お買いあげプレゼント】 ●お渡し場所：1階 NIIGATA 越品

新潟伊勢丹 地下1階・1階 NIIGATA 越品にて期間中、対象商品を2,160円以上お買いあげの先着100名さまに佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」キューブタイプと炊飯推奨水をセットで差しあげます。(※レシート合算可)

また、アンケートにご回答いただいた先着100名さまに「おけさ柿(2個)」差しあげます。

ISETAN

www.isetan.co.jp





# 佐渡の良いモノがたり

10月25日(水)～10月31日(火)  
 ※最終日午後5時終了  
 新潟伊勢丹 1階 NIIGATA 越品  
 地下1階 食料品

## 1階 NIIGATA 越品



「佐渡の柿餅おかき」は、佐渡の柿餅を乾燥させておかきにした、世界でただ一つの、創作おかきです。カリッとした食感と、干し柿のやさしい甘さをあと口に感じます。懐かしさ溢れる、素朴な味わいを楽しめます。  
 〈佐渡の柿餅本舗〉佐渡の柿餅おかき **432円**(40g)



豊富な栄養と「和風アーモンド」とも言われる香ばしさが特徴の「かやの実」を生地に練り込み、サクッと二度揚げしたかりんとうです。  
 〈かやの実会〉かやの実かりんとう **476円**から



日本の北限と南限の植物が自生する佐渡島の地域資源を活かして作られたはちみつです。栗の個性がアクセントの「初夏の花」と山の植物が主役となっている「深山の花」をご紹介します。〈310Life〉佐渡島はちみつ(百花蜜)  
 ①深山の花・②初夏の花 各**1,296円**(各160g)



「ティーハウスウィッチクラフト」は物語というフレーバーを添えてお贈りするワイルドリーフティーブランドです。朝、昼、夜、すべてのブレンドを楽しめる、毎日を彩るオーディナリーデイズシリーズのBOXセットです。  
 〈さどのめぐみ茶〉ティーハウスウィッチクラフト「オーディナリーデイズ」コレクションボックス **5,400円**(1.2g×10個×3種)



〈北雪酒造〉が「いちごのまんま」に使用した佐渡産苺を再加熱し、素材の再利用を提案する新しい形のマーマレードとフランス人シェフが提案する佐渡産素材とのコラボレーションスパイスシリーズ。(ラ・パゴッド)いちごトバジルのマーマレード(200g) **841円**・山椒としそマスタード(40g)・ブルーベリーマスタード(40g)・オリジナルスパイスオイル(グリーン・レッド各30g) **1,001円**



名産地・西三川のりんごを産地でまろごと搾汁し、製造。高級和食料理に合うプレミアムりんごジュースの違いをご堪能下さい。  
 〈キンちゃん本舗〉まろごとりんごジュース **3,438円**(200ml×6本入)



佐渡産大豆・里のほほえみは、佐渡新穂地区の斎藤農園が育てた、風味豊かな大豆。ふっくら蒸し上げ作るさど納豆は、豆の旨味を感じる納豆と評判。また自社でひきわり加工をしています。佐渡島内唯一の佐渡産納豆です！  
 〈まめやハロン〉さど納豆(ひきわり/大粒) **301円**(40g×3カップ)



棕の木の葉を焼き付けた木の葉と高温焼成による黄金色の釉葉やシックな輝きを持つオーロラのような極光の器は白いご飯がととも映えます。佐渡フェアの期間中、玉堂窯元の商品を**5500円**以上お買い上げの先着10名さまに著置きを差しあげます。  
 〈無名異焼 玉堂窯元〉飯椀 **5,500円**(口径約12.5×高さ約5.5cm)



佐渡の良質な真竹を使用した円錐型のコーヒードリッパー。伝統技法を活かした新しい竹の生活工芸品です。〈本田竹店〉てから工房のコーヒードリッパー「ひだまり」**11,000円**(1個/[ドリッパー]直径約11×高さ7.5cm※持ち手含まず)・[ホルダー]約12×12cm)※ガラスサーバーは商品に含まれておりません

## 地下1階 食料品・1階 サークルダンロ



〈クッチーナ〉Sado Land Beer 佐渡海洋深層水仕込みビール  
 ①キンザン(ゴールデンエール)・②オンデコ(IPA)・③カヤノミ(スタウト) 各**550円**(各1個) ■地下1階 和洋酒



〈310Life〉佐渡島はちみつを用いた、風味豊かな特別な一杯です。  
 〈鈴木コーヒー〉ハニーシナモンラテ **681円**(1杯) ■1階 サークルダンロ



〈八百萬〉佐渡産おけさ柿 **540円**(5個) ■地下1階 フルーツ

## イベント開催

### 〈Creative-SD〉佐渡産米 食べ比べチャレンジ

■10月25日(水) 午前11時から  
 ■新潟伊勢丹 1階 NIIGATA 越品

「コシヒカリ」・「ミルククイーン」・「にじのきらめき」の3品種を食べ比べていただき、全て正解した先着30名さまに佐渡産米(300g)を差しあげます。

※諸般の事情により、予定しております商品および企画に変更がある場合がございます。予めご了承ください。  
 ※数に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。  
 ※価格はすべて、税込みです。標準税率(10%)と軽減税率(8%)が混在しております。  
 ※画像は盛付例・調理例です。



伊勢丹 新潟

www.isetan.co.jp