

CREA×そごう・西武

故郷の美味・こだわりに納得!

限定数・  
各鍋200点

CREA読者に  
spacialなお取り寄せ

# 集いのごちそう鍋

全国に幅広いネットワークを持ち、本物の食に耽れるこだわりを持つ「そごう・西武」が、CREA読者のためだけにプロデュースした“お取り寄せごちそう鍋”。こだわりの食材を惜しみなく盛り込んだ、希少な郷土の味を家で楽しめる幸せをとくとご堪能あれ。期間限定、数量限定につきお申し込みはお早めに!

photographs: Mana Miki styling: Hisako Morimoto text: Akiko Sasaki

## 醤油にこだわった 今年いち押し鍋



### 「京都魚三樓」 魚ちり鍋セット

江戸時代創業  
京料理の老舗の  
料を尽くした逸品鍋

「京都魚三樓」の創業は1764年。古くは鳥羽伏見の戦いにおいて官軍の台所を務め、9代目の現在ではミシュラン二つ星に輝くという、確かな実力に裏打ちされて歴史を重ねてきた老舗。厳選した魚介をふんだんに盛り込んだちり鍋は、その伝統と技が凝縮された一品。旬の食材にこだわった削り節を使ったのだと、無添加のポン酢に使われているのは、「本醸造 江夏醤油」。清らかな味を堪能して。



伏見湯に煮がらす瀬戸内産瀬戸煮介に京の食材を取り合わせたセット。鶏腿1/2匹、鯛切り身5切れ、有蓋煮えどめ、カニ玉6個、アサリ1匹、鯛こし豆腐、鮎み揚げ、生鮎、くすりひ、だし、ポン酢、煮七味など。賞味期限は冷蔵で3日。  
¥10500 (4人分)

ニッポンの鍋の味を引き立てる  
美味「本醸造 江夏醤油」

「科学選山」のすき焼きの切り下、「京都魚三樓」の特製だしとポン酢に使われているのが、宮崎県都城の老舗店・ヤマエ食品の本醸造「江夏醤油」。宮崎県産大豆、宮川県産小麦、長崎県産塩など、選り抜きの国産素材に製法と地産した麹菌を加え、麹菌から出るコンクリートタンクで熟成させた逸品醤油ならではの、ワンランク上のおいしさを楽しんで。



¥5250 (6人分)

### 「料亭櫻山」 秋田比内地鶏のすき焼き



日本三大地鶏のひとつである秋田比内地鶏ときんかんがたっぷり。メはセツになっているうどんで、比内地鶏も約300g、比内地鶏肉約300g、比内地鶏かんかん150g、うどん180g×4、割り下400mlなど。賞味期限は冷凍で30日。  
¥5250 (6人分)

「本醸造 江夏醤油」の  
旨味と風味が効いた  
削り下の味わいも格別

日本三大地鶏のひとつといわれる比内地鶏の中でも、秋田県鹿角市の鹿角鶏で育つものは、EM菌という酵素を使って作った循環型の飼料で飼育され、奥深い旨味とコク、しっかりとした歯ごたえが特徴。鮮やかな旨味をもつ「本醸造 江夏醤油」をベースにした削り下が、そのおいしさを引き立て、秋田の食材を知り尽くした「料亭櫻山」ならではの献上のすき焼きに。ではセツのうどんで、決まり!