



10/4は“とうがらし”の日。新宿発「内藤とうがらし」を使用したコラボメニューが登場！

## 「内藤とうがらしフェア」開催中！

### ◆京王百貨店新宿店地下1階 生鮮・グロサリー売場

京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）新宿店は、9月30日(木)～10月13日(水)の期間、地下1階 生鮮・グロサリー売場にて「内藤とうがらしフェア」を開催しています。

「内藤とうがらし」は、江戸中期の宿場「内藤新宿」（現在の新宿区）周辺で栽培された唐辛子で、一時は絶滅の危機にありました。2010年に復活を目指す活動がスタートし、2013年には江戸東京伝統野菜に認定。現在では新宿地区の名産品、ブランド野菜として認知度を高めています。新宿店では、10月4日の「とうがらしの日」に合わせて、内藤とうがらしと内藤とうがらしを使用した惣菜など計7種を販売します。

### ■400年越しの復活！「内藤とうがらし」の歴史

江戸時代の食の研究・再現を目指して活動する「日本スローフード協会」が6年に渡って行った歴史調査の結果、江戸中期に現在の新宿御苑周辺で唐辛子やカボチャなどの野菜が栽培されていたことが判明。中でも内藤とうがらしは、当時江戸で大流行していたそばの薬味として重宝されたことから新宿周辺一体で栽培され、明治時代に入ると都市化などを背景に次第に見られなくなっていったことがわかりました。

2010年、内藤とうがらし復活に向けた活動を引き継いだNPO法人「おいしい水大使館」が、江戸で最も多く栽培されていた「八房唐辛子」の原種を探し出し3年かけて固定種へと育て上げ、2013年に江戸東京伝統野菜に認定されました。現在は、都内の指定農家に限って生産を許可するほか、新宿地区の小学校での栽培・調理学習をはじめ商店街や飲食店、各家庭で栽培・普及し、新宿地区の名産品となっています。



期間中、築地定松にて「内藤とうがらし(1束 198円)」も販売

10月9日(土)には、新宿店8階「くらしサブリ」にて内藤とうがらし復活の立役者・NPO法人「おいしい水大使館」内藤とうがらしプロジェクトリーダー・成田重行氏の講座も開催します(※ご好評につき満席)。

### ■京王百貨店限定販売！7種のメニューが登場します

歴史的背景に加え、マイルドな辛みと旨みで料理に取り入れやすいと味の評価も高い内藤とうがらし。期間中、食品フロアの人気店とコラボレーションした限定メニューを販売します。



妻家房「ニラチヂミ」(1パック) 864円  
<各日10点販売予定>



味噌蔵や「オリジナル味噌」  
(100gあたり) 195円



肉の匠 いう「チキンステーキ ケイジャン風味」(1パック) 459円

そのほか、吉川水産「海老チリ(1パック 690円)」など4店舗から計7種類を販売します。