

新宿に縁のある3者が手を組み生まれた期間限定メニューを販売
「内藤とうがらしフェア」を開催します

◆8月4日(木)～15日(月) ◆京王百貨店新宿店地下1階 生鮮・グロサリー売場

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店は、8月4日(木)～15日(月)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ったものの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。同フェアでは、内藤とうがらしの魅力のさらなる周知拡大を目指し、新宿に縁のある3者（内藤とうがらしプロジェクト・東京調理製菓専門学校[西新宿]・京王百貨店）が初コラボレーション。東京調理製菓専門学校考案の「内藤とうがらし活用術」をもとに開発した新メニューを含む惣菜など計9種を販売します。

■今が旬。青唐辛子・赤唐辛子両方の魅力が味わえる限定メニュー

熟成すると青から赤に変化する唐辛子。青唐辛子は6～8月、赤唐辛子は7～10月が旬といわれており、どちらも楽しめるのが8月です。すっきりとした香りと苦みがある青唐辛子と熟成した旨みと辛さが特徴の赤唐辛子、それぞれの味わいの特徴を活かした調理法を用い、生鮮・グロサリー売場に出店する5店舗が手掛ける内藤とうがらしを使用したメニューが登場します。



[築地定松]にて「内藤とうがらしフレッシュ青の実/赤の実」も販売

NEW 味噌蔵や
「内藤とうがらしを使用して炊いたご飯」
(200g) 238円



※イメージ

米を炊く際の水に乾燥唐辛子を浸透させ、一緒に炊き込みました。炊きあがったご飯に辛みはなく、井やおかずとあわせた際に米本来の旨みを引き立てます。

NEW 浅草今半
「国産黒毛和牛味付け肉
(内藤とうがらし入)」
(1パック150g) 1,458円



国産黒毛和牛を、タレと刻んだ生の青唐辛子と一緒に漬け込みました。老舗精肉店自慢の肉の旨みと程よい辛みが広がります。



肉の匠 ひとつ「チキンステーキ ケイジャン風味」
(1パック) 459円



吉川水産「エビチリ」(1パック) 690円



妻家房「ニラチヂミ」(1パック) 864円
＜各日10点販売予定＞

そのほか、肉の匠ひとつ「黒の匠 黒豚ロール黒酢あんかけ (100gあたり324円)」、味噌蔵や「オリジナル味噌(100gあたり195円)」、吉川水産「鰯の焼き物(2切 590円)」「鰯の角煮(1パック399円)」を販売します。

8月12日(金)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・成田重行氏と、東京調理製菓専門学校の松沢明日香氏の講座も開催します(参加費無料 ※要事前申込。先着順、定員になり次第受付終了[0120-302-121(10～20時)])。