

GINZA * * * * 氷温熟成® フードマップ

マイ・ステータスな食材発見!



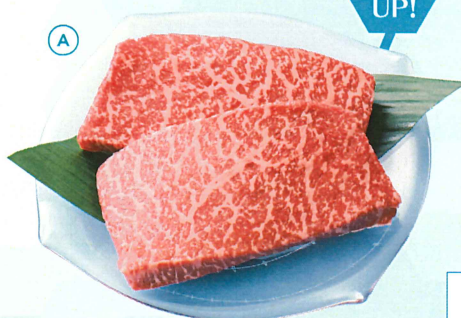
旨みUP!

氷温熟成®させることで旨み成分がアップしたブリの中で、5.5kg以上の大きさの脂ののったものだけをオンリー・エムアイ商品としてご紹介。
(吉川水産)
熊本県産 ぶり刺身用(養殖) 100gあたり 580円
■地下3階 フレッシュマルシェ

旨みUP!



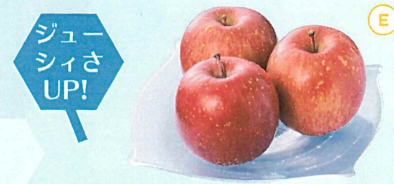
氷温熟成®によって旨みが格段にアップしたアジの開きを、数量限定でご用意しました。1尾110g以上の大きさのものだけを店頭で販売します。
(魚勢)
アジの開き 4枚 [200点限り] 1,080円
■地下3階 フレッシュマルシェ
※写真はイメージです。



旨みUP!

氷温技術によって脂身部分はあっさり、肉質全体は柔らかく。その違いをご家庭で味わえる、ステーキ用の「奈義牛」をご用意しました。
(二幸ミート)
岡山県産 奈義ビーフ(奈義和牛) もも肉ステーキ用 100gあたり 1,728円
■地下3階 フレッシュマルシェ

生鮮食品の新しいおいしさって何だろう？
銀座三越が考えたのは、「氷温熟成®」。
肉や魚、野菜や果物などを0℃以下で熟成させたら、あら不思議！旨みやコク、香りがアップ。
新しい食感、新しいおいしさを提案します。



ジュシーさUP!

氷温で保存された「ふじ」は鮮度が高く保持され、ジュシー。甘みや旨みが増していくのが特徴です。
(サン・フルーツ)
青森県産 氷温冷蔵ふじ 1個 [200点限り] 540円
■地下3階 フレッシュマルシェ



甘みUP!

通常21日熟成のところ、45日熟成させた「インカの目覚め」です。より糖度が増えて旨みもアップした、オンリー・エムアイ限定商品です。
(万弥)
北海道産 インカの目覚め 1袋 380円
■地下3階 フレッシュマルシェ



銀座三越
地下3階

旨みUP!



50日間じっくりと時間を費やして氷温熟成®させた「氷室豚」は柔らかく、旨みが増しているのが特徴。ロース厚切りとベーコン、2種類をご用意しました。
(クリマ)
氷温熟成®氷室豚(群馬県産) 50日長期熟成ロース厚切り 100gあたり 1,296円
氷温熟成®氷室豚 50日長期熟成ベーコン 100gあたり [50点限り] 2,139円
■地下3階 ボン・ボノ・グー

銀座三越
地下2階



香りUP!

氷温熟成®ならではの甘い香りと、まろやかな口当たりが魅力の珈琲豆。使い切りやすいサイズを3種組み合わせ、セットをご用意しました。
(キーコーヒー)
氷温熟成®珈琲 限定お試しセット
オリジナルブレンド・モカブレンド・フレンチローストx各70g入 1,620円 ■地下2階 パン・コーヒー



甘みUP!

5ヵ月間じっくりと氷温熟成®させて、とろりとした食感になりました。硫黄燻蒸せず、酸化防止剤も使わない、こだわりの干し柿です。
(もりもとや)和歌山県産 干し四郷柿 氷温熟成®あんぼ柿 6個入 [300点限り] 3,240円
■地下3階 グロッサリー
※販売期間:3月13日(火)まで

旨みUP!



氷温熟成®によって秋に収穫された新そばの鮮度を落とさず、本来の甘みと旨みを引き出すことに成功。1分間に16回転しか回さない石臼挽きそば粉を使用。芳醇な風味が別格です。
(米山そば)
氷温熟成®鹿沼そば 280g(つゆ付) 1,080円
■地下3階 グロッサリー
※販売期間:3月13日(火)まで

氷温熟成®とは？

水は0℃で凍り始めますが、野菜や果物、肉、魚などの食品はそれぞれ氷結点までの温度が違います。冷蔵でもない、冷凍でもない、0℃以下なのに凍らない温度域が「氷温域」です。この氷温域で食品を寝かし込むことを「氷温熟成®」といいます。氷温熟成®した食品は、旨み成分のグルタミン酸、甘み成分のアラニンなどが増加して、食感がよくなり、おいしさがアップするのです。

「氷温熟成®」を体験しよう！
プロモーション日:3月10日(土)
午後2時~4時(予約なし、無料) 会場:地下3階 グロッサリー
秋に収穫された梨や不思議な氷を実際に手に取って体験できます。氷温熟成®ニンジンジュースの試飲もご用意しております。