

今号では、2/13~3/31まで行ったグルメセミナーの利用状況を共有致します！

各店・本社での利用状況の報告になります！

## 食を「知る」・「楽しむ」 グルメセミナー！！報告

### どさんこプラザ海老名店

#### ★お買い上げ商品

- ①宝永手作り餃子②ふらのジャムりんご③梅なめ茸スタンドパック④鮭キムチ



#### ★グルメレポート

##### ①宝永手作り餃子

- ヘルシー志向の現代と真逆を行く食べ応え抜群の餃子でした。溢れんばかりの餡とサイズのバラつきも正に“手作り”といった感じで好印象。冷凍庫に常備しておいて、好きな時に好きなだけ食べられるコスパの良さ！

##### ②ふらのジャムりんご

- 果肉がしっかり感じられ、のびやすいためパンにも塗りやすい。りんごの果肉だけでなく、香りもとても感じるため、ヨーグルトにも合う！

##### ③梅なめ茸スタンドパック

- ご飯にのせて、海苔を巻いて食べると止まらない美味しさ！アレンジのしがいがありそうな万能ご飯のお供です。

##### ④鮭キムチ

- 鮭が大きく肉厚で、想像以上に満足度が高い。鮭をおいしくいただくための贅沢なキムチでした。

### どさんこプラザ仙台店

#### ★お買い上げ商品

- 石屋製菓①ザクミルフィーニアート②アイガト-(ショコラ)③チョコレートタブレット(ミックスベリー)



#### ★グルメレポート

##### ①ザクミルフィーニアート

- ザクザク食感が食べ応えありで美味しい！チョコがたっぷり満足感がありました
- チョコレートの口当たりもなめらか

##### ②アイガト-(ショコラ)

- レンジで温めるとふわふわの食感になるのでオススメ！
- ガト-ショコラの様でもとても美味しい！コーヒーに合う！
- ケーキがとてもしっかりチーズの風味とチョコの甘さが丁度いいボリュームがあり満足感がありました

##### ③チョコレートタブレット

- 果実感が強くベリーの風味をしっかり感じられる！
- 1つ1つが小分けにしやすいとても美味しかったです
- 甘過ぎない味ホワイトチョコベースでクリーミーな味

# 北海道百科事典

5月号  
2024年

5月20日 曜日

発行者 三越伊勢丹グループ  
労働組合

北海道統括支部

外線：(011) 205-2525

内線：22525

労働組合ホームページ

<http://www.imgu.or.jp/>

ID：48+従業員コード8桁

パスワード：生年月日

下記QRコードからもアクセスできます



支部の活動内容の報告や、お得なチケット情報の他レクリエーションの際のメンバーの写真などもアップしています。

是非ご覧下さい。

LINEはじめました。

LINE@



# 食を「知る」・「楽しむ」グルメセミナー！！報告

## どさんこプラザ名古屋店

### ★お買い上げ商品

- ① GARAKUスーパーカーキ②きくらげなめたけ③根室サマ丼④いわし丼⑤北海道スイートコーン⑥バターじゃが  
⑦ああ食べらさる鮭ラー油



### ★グルメレポート

#### ① GARAKUスーパーカーキ

- 和風だしの旨味とスパイスのバランスが丁度良く、辛すぎず、辛いのが苦手な人も食べやすい。
- 好んで野菜の具材を足して、ボリューム感満載で食べられました！

#### ②きくらげなめたけ

- ほんのり甘めできくらげの食感が良いです。肉にのせても魚のホイル焼きなどの食材にも合いそうです！

#### ③根室サマ丼

- さんまの旨味が凝縮されている。少し濃いめの味付がご飯に合い食が進みます。

#### ④いわし丼

- 甘辛なたれが絶妙。骨があるが柔らかく美味しく食べる事ができた！

#### ⑤北海道スイートコーン

- 開封して手軽に食べられるのがすごくいい。コーンの甘さもしっかり感じられ子供はお弁当に入れると喜んでいました。

#### ⑥バターじゃが

- バター風味がしっかりとします。レンジよりもトースターで温めるとより風味が良く美味しく頂きました

#### ⑦ああ食べらさる鮭ラー油

- 思ったより辛く豆板醤がきいている。鮭がフレーク状になっておりにんにくの芽、フライドガーリックがより辛さのアクセントとなって、辛いけど美味しいご飯がススム逸品

## どさんこプラザ新宿店・きたキッチン旭川店

### ★お買い上げ商品

- ①百鬼ドレッシング②北海道バターライスたらこ③志那虎らあめん背脂正油らあめん・豚角煮



### ★グルメレポート

#### ①百鬼ドレッシング

- 醤油・油・酢とシンプルですが味わい深くマスタードのピリツと感が後を引くドレッシングですしっかり振ってから使うとより美味しくなりました。

#### ②北海道バターライスたらこ

- 炊きあがったご飯に混ぜるだけなのでとても簡単に美味しく食べられます。たらこの風味もしっかり楽しめます。

#### ③志那虎らあめん背脂正油らあめん・豚角煮

- ふらのマルシェの隣にある並んでも食べたいと紹介されるラーメンです。夏場はバイクの来店者でいつもにぎわっています。
- 背脂がゴロゴロのたらあめんが美味しくてついスープを飲み干してしまいました。味がしみしみの角煮も最高！

# 食を「知る」・「楽しむ」グルメセミナー！！報告

## どさんこプラザ町田店

### ★お買い上げ商品

- ①ルタオ・フロマネージュ ②長沼ジンギスカン肉 ③焼肉の虎監修味付牛加比 ④GARAKU札幌スーパーカー



### ★グルメレポート

#### ①ルタオ・フロマネージュ

・ 新商品を取り寄せてみました。周りにチーズパウダーがまぶしてあり、キラキラした見た目が楽しめます。周りのお餅は薄くてやわらかく、フロマネージュ部分はチーズのコクがしっかりしていました

#### ②長沼ジンギスカン肉

・ 玉ねぎのみじん切りがザクザク入って甘みのあるまろやかな「秘伝のタレ」に漬け込まれたロース肉は、脂身も少なく、肉厚なのに柔らかな食感つけだしたっぷりなので肉を焼くときは汁を取って、残りは野菜煮込みに使うと美味しくいただけます

#### ③焼肉の虎監修味付牛加比

・ 二重包装で衛生面も良かったです。お肉にはしっかり味が染み込んでコクのある甘さでお子様からご年配まで幅広く召し上がれると思います。内容量360gも2人前でちょうど良かったです。お求めやすい価格にも満足です

#### ④ GARAKU札幌スーパーカー

・ シンプルな味わいでしたが付属の香味油を入れると香ばささとコクがグッと際立ち、ガラクにハマる人が好む味はこれだなと感じました。チキンモルトと思えない大きさと柔らかさに感動。食べ方についてお客さんへ伝えられるキッカケにもなったのでグルメセミナーを利用出来て良かったです

## どさんこプラザ池袋店

### ★お買い上げ商品

- ①網走ビール ②GARAKUほたて食べるラー油 ③しんやほたて燻油漬 ④宝永冷凍手作り餃子 ⑤おたるワイン ナイガラ白 ⑥奥芝商店元祖海老出汁スーパーカー



### ★グルメレポート

#### ①網走ビール

・ 桜リキュール 炭酸水で割るときれいな薄桃色でお花見に最適。味もほんのりと桜の味とサクランボのような風味で甘みもありました。  
・ 山葡萄サワーの素 とても爽やかな甘味で、思ったほど甘口ではないため食事中にも。レモンサワーの置き換えにもおすすめです！

#### ② GARAKUほたて食べるラー油

・ 貝ひもはたくさん入っていた、ラーメン（味噌・塩）に入れてみたが味のアクセントになり美味しかった。

#### ③しんやほたて燻油漬

・ しっとりとして弾力があり食べ応えがあった。ほたての旨味と燻油の味付けがよく合い美味しかった。

#### ④宝永冷凍手作り餃子

・ せいろ蒸しが皮のモチモチ感をより一層楽しめると感じた。ポン酢で食べるのがおすすめ！

#### ⑤おたるワイン ナイガラ白

・ やや甘口で、酸味があって飲みやすい。ワインが苦手な方、初めてワインを飲む方におすすめ。肉やナッツよりもチーズや魚介類と相性が良い！

#### ⑥奥芝商店元祖海老出汁スーパーカー

・ えびの風味が生きており、骨付き鶏肉が大きくて立派。辛みの素を入れた方が旨味が足されたように感じて美味しかった！

# 食を「知る」・「楽しむ」グルメセミナー！！報告

## 北海道百科本社勤務

### ★お買い上げ商品

- ①lavi°-クレープス-スープカレー②laviとろとろ角煮カレー③佐藤水産石狩ぱふえ丼他④佐藤水産じゃがバター職人他⑤べんべや苺ショート他⑥もち屋山内⑦ブーランジュリーcoron 道産とうきびのリュスティック他⑧はこだて柳屋マロングラッセ



### ★グルメレポート

#### ①lavi°-クレープス-スープカレー

- 辛さは控えめに10段階中3。適度な辛さでしたが、スープにあまり深さが足りなかった印象です。
- 具材は大きく味も良かったです、トータルだと物足りなさ。。

#### ②laviとろとろ角煮カレー

- 嫌いな“茄子”も入っていない厳選されたお野菜ととろとろの角煮の味わいを辛さ0番で！

#### ③佐藤水産じゃがバター職人・石狩ぱふえ丼

- 新しくオープンした佐藤水産の大通公園店に行ってきました。じゃがバターの上に載せる生珍味は、鮭ルイベ&塩辛&鯨切り込みから選んで、私は鯨切り込みをセレクト。意外にもボリュームなことに驚いたのと、生珍味の塩っ気とじゃがバターの素朴な味わいがマッチして美味しかったです。
- ぱふえ丼は手軽に食べられる海鮮丼で、夏は外に出て公園で食べるのもいいなと思いました。塩分過多で喉が渴くので注意！

#### ④佐藤水産じゃがバター職人・石狩ぱふえ丼

- 元々札幌駅前にあった佐藤水産の直売店が大通に移転し24年1月にリニューアルオープンしました。こちらの店舗にはイトインコーナーがあり、佐藤水産の海鮮を使ったじゃがバターや海鮮パフェ、塩ソフトクリームなどのメニューが楽しめます。
- ほくほくのじゃがバターの上に佐藤水産人気の生珍味がたっぷりとのった一品です。生珍味は「塩辛職人」「秋鮭石狩味」「鯨切り込み」の3種。今回は「秋鮭石狩味」（鮭の糀漬）を選びました。じゃがいもの甘さと石狩漬のしょっぱい塩味がよく合います。塩辛をのせる食べ方もよく紹介されていますが、塩辛が苦手な方は「塩辛職人」や「鯨切り込み」などの他の生珍味でも楽しんでみてほしいです
- いくらと鮭ルイベとカニののった「3食スマイル」を選びました。佐藤水産自慢のいくら醤油漬や鮭ルイベを手軽に食べられるので、観光で来たけど冷凍品だから持ち帰りができない…という方などに特におすすめしたいです。鮭ルイベに使用している鮭は北海道産で、鮭の身の甘みを感じられました。道外で人気なのも納得の美味しさです。

#### ⑤べんべや苺ショート・レアチーズカフェ

- ケーキは何を食べても外れがありません。苺ショートはシンプルに美味しい。レアチーズカフェは、下の方にシャリシャリとリンゴの触感も楽しめるケーキです。

#### ⑥もち屋山内

- お彼岸に餅屋にていろいろ買いました。すあま、うぐいす餅、おはぎがボリューム満点です。

#### ⑦ブーランジュリーcoron 道産とうきびのリュスティック・米麴のかパ〜ニユ

- 道産小麦を使用したこだわりのパンが揃っております。今回は一番人気の「道産とうきびのリュスティック」を食べてみました。モチモチとした食感でとうきびの甘みがとても美味しいパンでした。とうきび好きにはたまらないパンです。「米麴のかパ〜ニユ」どこのパン屋さんに行ってもカンパ〜ニユを買ってしまうくらい大好きなパンなのでわくわくしながら食べました。こちらは米粉を使用しておりモチモチして美味しかったです。

#### ⑧はこだて柳屋マロングラッセ

- <はこだて柳屋>と言えば、「いか羊羹」が有名で、「ロマネスク」など和菓子屋さんのイメージが強いですが、実際に店舗に行くとケーキ等、洋菓子も充実していて、丁度地元の方がお誕生日のケーキを買いに来ていました。地元で愛されてるんだと実感！そこで見つけた「マロングラッセ」。マロングラッセ好きなので試してみたくになります。外側に砂糖を塗った生地はサクリとしています甘すぎず、中央の栗とベストマッチ！今回、きたキッチンのお取り寄せスイーツとして店頭展開したところ、あっという間に無くなって追加発注をするほど。結構小さいのに1個281円と中々勇気はありますが、決して後悔させない味です