



セゾンファクトリーシェフコラボレーション
新宿で三代続く老舗割烹料理店 新宿割烹 中嶋×セゾンファクトリー
おうち割烹を楽しむ極上調味料
「タルタルソース 和風」「玉葱ドレッシング」「旨塩ねぎだれ」
2022年3月9日(水)より
セゾンファクトリー伊勢丹新宿店にて販売開始



おいしいものにこだわったものづくりを行う株式会社セゾンファクトリー（本社：山形県東置賜郡高畠町、代表取締役：齋藤 雅一）は、新宿で三代続く老舗割烹料理店「新宿割烹 中嶋」とコラボレーションし、いつものご家庭のおかずにかけるだけでおうち割烹を楽しむことができる調味料3種類「タルタルソース 和風」「玉葱ドレッシング」「旨塩ねぎだれ」を3月9日（水）よりセゾンファクトリー伊勢丹新宿店にて販売を開始いたします。

新宿から食の最先端、多様化するコミュニティの発信を目指す企画「新宿から未来へ」

歌舞伎町やゴールデン街、本格的な料亭・割烹が点在する多様性のある街新宿。そこへ構える百貨店として多様化するコミュニティを発信し、新宿の食の面白さや未来の話をお届けするために伊勢丹新宿店が「新宿から未来へ」を企画いたしました。今回は同企画の取り組みとして、「新宿割烹 中嶋」の味をセゾンファクトリーが商品化。「新宿割烹 中嶋」店主中嶋貞治氏は、「和食離れが進む今、これら3種類の調味料をご家庭で使用することで、自宅で和食を作ってみるきっかけになることを期待している。」と話しています。

匠 中嶋 タルタルソース 和風：「新宿割烹 中嶋」名物イワシフライに、常連のお客様のご要望があればおつけしているタルタルソースを瓶詰めにしました。柚子胡椒のさわやかな香りと辛味、玉子のコクは残しつつ、素材の味がひきたつ味わいです。揚げものに添えるだけで料理の味をワンランクアップするリッチなタルタルソースに仕上げました。

匠 中嶋 玉葱ドレッシング：すりおろし状にした国産の玉ねぎと綿実油を使用し、野菜のうまみと甘みが引き立つまるやかな味わいのドレッシング。旬の野菜にかけるだけで割烹料理風の鉢が一品完成です。

匠 中嶋 旨塩ねぎだれ：塩の旨味とねぎの食感を残し、隠し味にごま油を加えることで深みのある味わいに仕上げました。魚介との相性が抜群な万能だれです。

<商品概要>

商品名	匠 中嶋 タルタルソース 和風
名称	タルタルソース
原材料名	半固体状ドレッシング（食用植物油脂、卵、醸造酢、その他） （小麦・りんご・大豆を含む）（国内製造）、卵加工品（鶏卵加工品・マヨネーズ・その他）

(乳成分・ゼラチンを含む)、スクランブルエッグ(卵、食用植物油、その他)、柚子こしょう、醸造酢、ねぎ、食塩、香辛料/加工でん粉、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、香辛料抽出物、カロチノイド色素

栄養成分 (100g 当たり)

エネルギー：319kcal たんぱく質：6.1g 脂質：30.3g
炭水化物：5.5g 食塩相当量：2.60g ◎推定値

内容量

110g

賞味期限

180日

保存方法

直射日光を避け常温で保存

価格

1,026円(税込)

販売先

セゾンファクトリー伊勢丹新宿店

発売日

2022年3月9日(水)より販売開始

商品特徴

柚子胡椒のさわやかな香りとピリッとした辛味、玉子のコクは残しつつ、素材の味がひきたつ味わいです。

玉子の食感を残し、具材感を楽しむタルタルソースに仕上げました。

いわしのフライ(新宿割烹 中嶋名物)、唐揚げにはもちろん、そのままでもお酒のアテとしておいしくお召し上がりいただけます。



商品名

匠 中嶋 玉葱ドレッシング

名称

分離液状ドレッシング

原材料名

食用植物油(国内製造)、たまねぎ、りんご酢、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、マスタード(豚肉を含む)、食塩/増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物

栄養成分 (100g 当たり)

エネルギー：531kcal たんぱく質：0.5g 脂質：54.6g
炭水化物：6.9g 食塩相当量：1.52g ◎推定値

内容量

160ml

賞味期限

180日

保存方法

直射日光を避け常温で保存

価格

1,026円(税込)

販売先

セゾンファクトリー伊勢丹新宿店

発売日

2022年3月9日(水)より販売開始

商品特徴

国産の玉ねぎと綿実油を使用し、野菜のうまみと甘みが引き立つ、

まろやかな味わいに仕上げました。たまねぎはすりおろし状にすることでより素材本来の

甘みが引き立つように仕上げました。旬の野菜にかけるだけでおうち割烹が楽しめます。

さつと茹でたほうれん草やかぶ、空豆、うどんなど旬の野菜でもおいしくお召し上がりいただけます。



商品名

匠 中嶋 旨塩ねぎだれ

名称

ねぎだれ

原材料名

ねぎ(国産)、食用植物油(ごまを含む)、食塩、香辛料/増粘剤(キサンタン)

栄養成分 (100g 当たり)

エネルギー：209kcal たんぱく質：0.7g 脂質：20.9g
炭水化物：4.4g 食塩相当量：2.96g ◎推定値

内容量

100g

賞味期限

180日

保存方法

直射日光を避け常温で保存

価格

1,026円(税込)

販売先

セゾンファクトリー伊勢丹新宿店

発売日

2022年3月9日(水)より販売開始

商品特徴

長ねぎに合う旨味塩を合わせたねぎだれ。ねぎの食感を残すように仕上げ、

隠し味にごま油を加えることで深みのある味わいに。かつおのたたき・いか・たこなど

魚介との相性は抜群です。魚介に添えるだけでおうちで簡単に魚料理が楽しめる万能調味料です。



新宿割烹 中嶋について

店主 中嶋貞治氏。1956 年生まれ。北大路魯山人の主宰した料亭「星岡茶寮」の初代料理長を務めた祖父、1931 年創業の「割烹 中嶋」より分家した「新宿割烹 中嶋」を父から受け継ぎ 40 年。食育や地産地消を目的に設立された「超人シェフ倶楽部」の会長を務めるなど、多方面で活躍。

伊勢丹新宿店

営業時間：午前 10 時～午後 8 時 [TEL:03-3352-1111](tel:03-3352-1111)(大代表)

住所：東京都新宿区新宿 3-14-1