

# ISETAN

GUIDE for STYLING



アプリ「MY ISETAN」で  
最新情報をチェック!



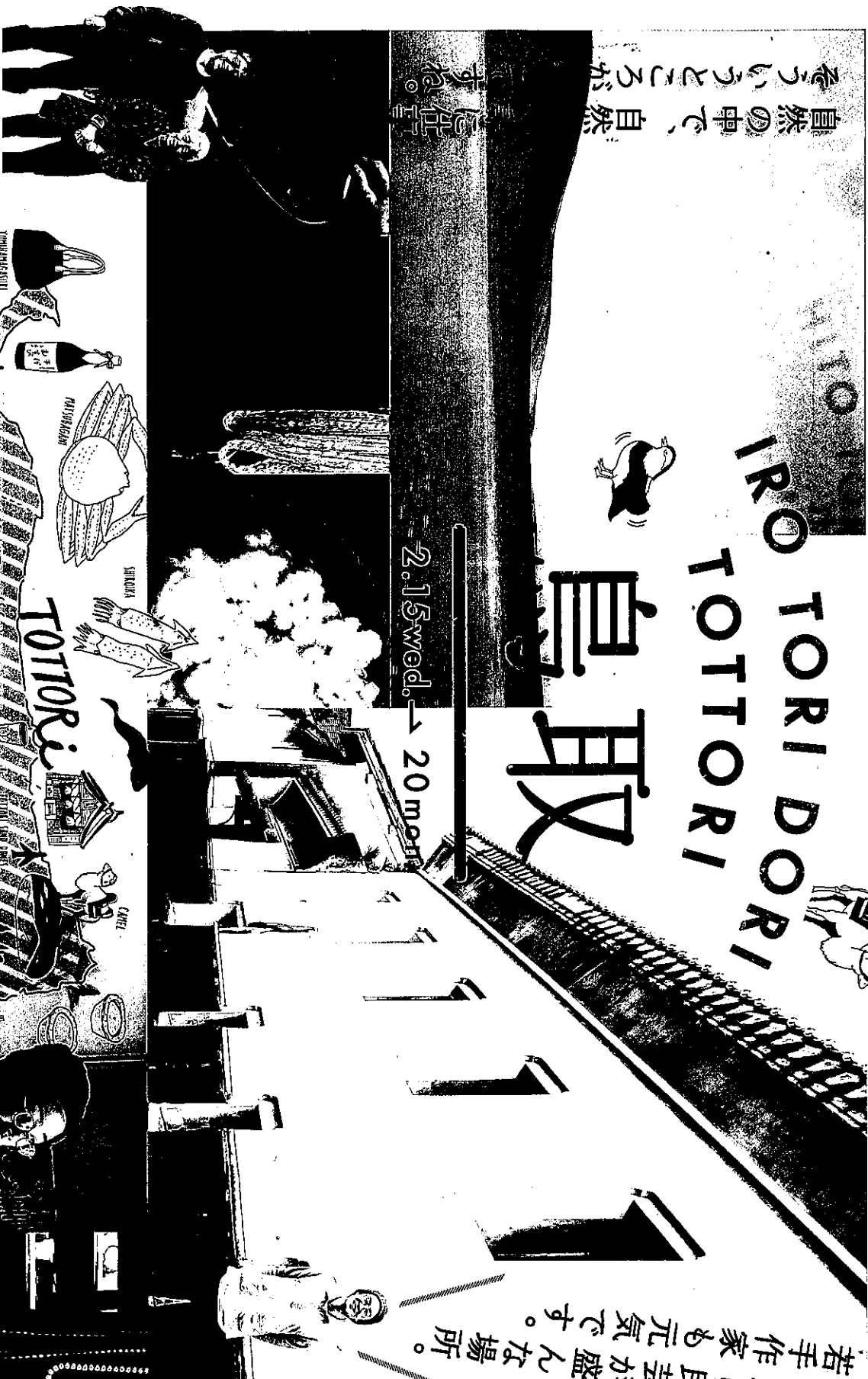
## IRO TORI DORI TOTTORI

# 鳥取

古くから民芸が盛んな場所。  
若手作家も元気です。

自然の中で、自然  
をいうところが

2.15wed. → 20men



地元の人  
「かくれた

イロトリドリ トトリ

2月15日[水] - 20日[月]  
伊勢丹新宿店本館・メンズ館各階

鳥取は色とりどり

豊かな自然に裏打ちされた「J」がある。  
新しい挑戦を続ける「J」がいる。  
暮らしに根付いた「J」が受け継がれている。  
五感をよろこばせるすべてが、  
そこにありました。

夏は暑く、冬は雪が降る。  
日本の豊かな四季を程よく感じられます。

WAZA

### HIRALIS VOICE

鳥取県では、2017年を、昨年発生した「鳥取県中部地震」から福を目指して行く年、復興元年とし、また、この酉年が鳥取県の年となるよう県民一丸となつてがんばっています。このたびの、「IRO TORI DORI TOTTORI」では、そんな県民が心を込めて育んだ食、伝統ある匠の技による民芸など、よりすぐりの逸品をとりそろえました。また、刻一刻とその表情を変える「鳥取砂丘」や神話の時代から「神います山」と崇められ、開山1300年を迎えんとする「大山」など、とびつきりの観光スポットも紹介いたします。

美味しいもの**とっとり**ます!  
**とっとり**年は、せひ、魅力たっぷり、  
イロトリドリ**の鳥取**を  
お楽しみください、**待っ**とります!



鳥取県 平井伸治知事来店  
□ 2月15日[水]  
伊勢丹新宿店にて、お客さまのご来店を  
お出迎えいたします。

this is japan.

# ISETAN

www.isetan.co.jp

新宿店営業時間:10時30分-8時  
本館7階=レストラン街「イートパラダイス」営業時間:11時-10時

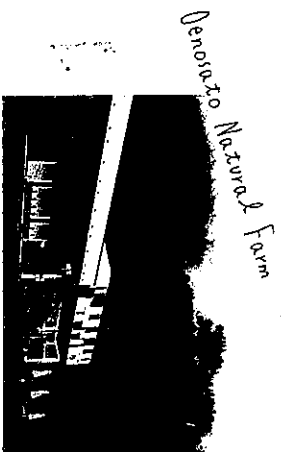
this is japan. 三越伊勢丹グループは、日本の五感に響きあがり、世界の5大文明に開かれた未来を創造。 www.this-is-japan.jp

卵からはじまった、おいしいストーリーを召しあがれ。

年間20万人以上が訪れる八頭郡八頭町の「大江ノ郷」にわたりが自由に走場へ。自然素材の飼料環境で、自然素材の飼料を「天美卵」の生産から現在ではその卵を使ったニユーを楽しむことがユラリゾートへと成長モットーは安心であること新鮮であること。県内外から人気を集めを伊勢丹でどうぞ。

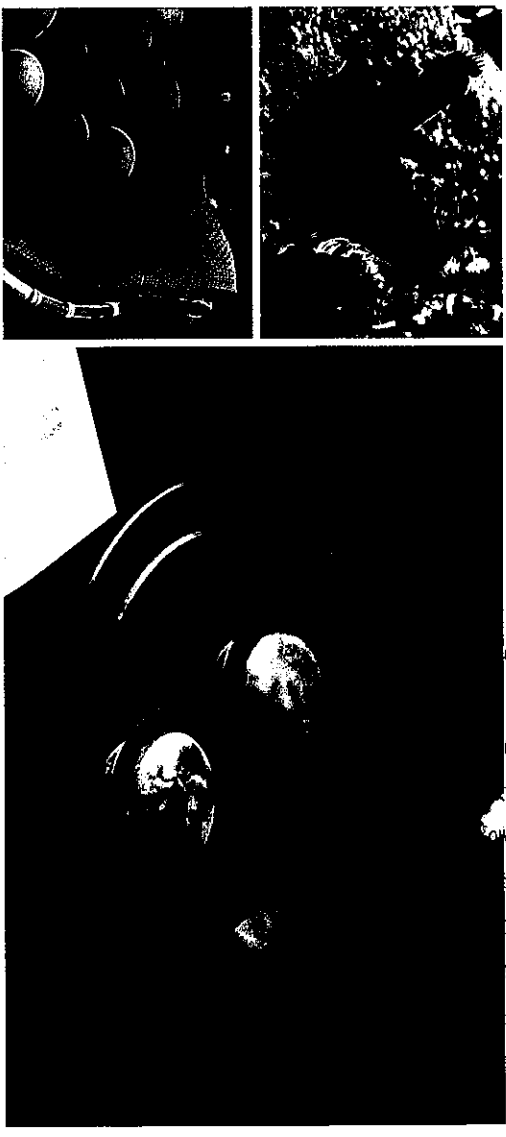
新鮮な「天美卵」はたつぷりの鳥取県産「バター」、北海道産小麦粉を使用した、サクサク香ばしいタルト生地。中には、天美卵カスタードとクリームチーズが絶妙なバランスで配合された、ふわとろ食感のチーズクリームがたつぷり！

〈八頭郡/大江ノ郷自然牧場〉  
大江ノ郷タルト 各324円  
(直径約5cm/1個)  
えらい美味だてえ！鳥取特集  
□2月15日[水]～20日[月] □新宿店本館地下階=フードコロシアン



大江ノ郷自然牧場  
小原良康氏

素材へのこだわりが、味や仕上がりに表れていると思いませんか？



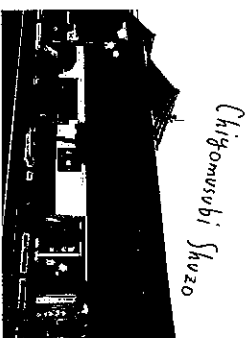
# ALL TORI DORI 味

海もあるし、山もある。魚も肉も一級品。

鳥取がこんなにもおいしい場所だなんて存じてましたか。

## 鳥取でほろ酔い、お酒が「強カ」!! ?

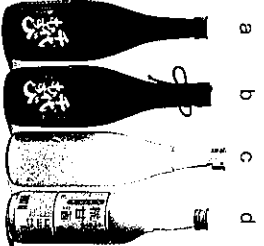
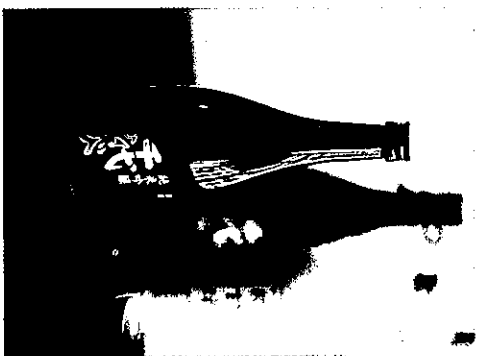
鳥取県境港駅からほど近くに蔵を構える「千代むすび酒造」。おおよそ30種の日本酒を手掛ける中で、「一番人気は戦前の鳥取県の奨励品種を復活させた酒米「強カ(ごうき)」を使った純米酒。コクと旨みが深く、熟成させてもへたれない通好みな味わいの特徴です。鳥取県のみで栽培される酒米で、定められた酒感でしか扱えない珍しい品種だけに、お酒好きなら一度は飲んでもおきたいところです。



Chigomusubi Shuzo

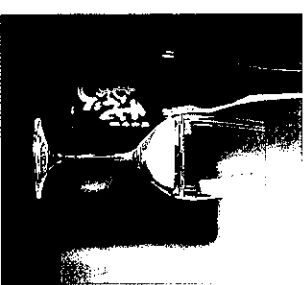


千代むすび酒造  
佐野直氏



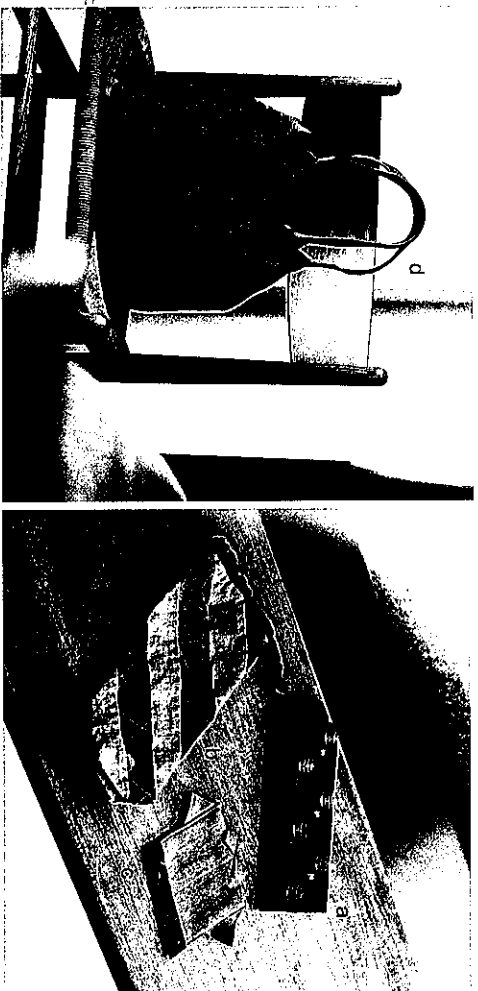
〈U-チリ〉のグラスで日本酒を飲み比べ！  
同じ酒米を使った(千代むすび酒造)の日本酒を使い、〈U-チリ〉が考案するフラインググラスの理想的な形やグラスとお酒の相性、グラスのお手入れ方法にいたるまでお伝えします。純米吟醸と純米大吟醸の味や香りの違いをどうぞお楽しみください。

〈U-チリ〉 グラスチラスチングセミナー  
□料金:1,080円(2種飲み比べ)  
□ご予約:電話093(3225)2681(直通)  
□新宿店本館5階=キッズダイニングテラス



〈千代むすび酒造〉  
鳥取県固有の酒米「強カ」を使用した純米吟醸と純米大吟醸。  
a. 千代むすび純米吟醸強カ 50 1,620円 (720ml/1本)  
b. 千代むすび純米大吟醸強カ 40 2,970円 (720ml/1本)  
瓶内二次発酵による酸味の爽やかなのでし、お米のやわらかな甘みが楽しめる純米吟醸。  
c. 千代むすび微発酵純米吟醸しゅわっと空生 1,296円 (720ml/1本)  
酒造りの技術を活かして自然な甘さに仕上げた、お子さまも安心して飲めるノンアルコール甘酒。  
d. 蔵元が造った純甘酒 823円 (600ml/1本)  
□新宿店本館地下1階=粋の座/和酒  
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

- a. 〈工房ゆみはま〉天然藍染絹 札入れ 5,400円 (綿・その他/約9×17.5cm)
- 〈ごとう掛店〉
- b. 弓浜掛ベントホルター 6,480円 (綿・その他)
- c. 弓浜掛コートスカー 864円 (綿・その他)
- d. 〈村上耕織物〉弓浜掛ハンカチ 32,400円 (綿・その他/綿25×32×19cm ※ハンカチを除く)
- e. 〈中村括り〉弓浜掛チチンヘア 38,880円 (綿・その他)
- 新宿店本館7階=呉服



工房ゆみはま  
田中博文氏  
嶋田敬子氏

働である米の藍染め、整経などさまざまな工程を経て、やっと織りはじめることができるのです。手に取ると作り手の想いがにじみ出るように伝わってきます。ぜひ、商品の陰にあるもの作りのストーリーも感じながらご覧ください。

## TRIVIA

トットリトビア  
「トビア」とは、漢学や豆知識のこと。知ればきっとだれかに教えたくなる、鳥取のトットとおきの情報をご紹介します。

かへの水揚量と消費量が日本一。もちろんおいしさだって、どこにも負けない自信あり。なんと、鳥取県若美町の中学校の給食では、ひとり一杯の若松葉がにが登場。かへの好きすぎるんです！  
※主要漁港でのかに類水揚量。  
H26年度農林水産省水産物流通調査より。  
※消費量はH26総務省統計局家計調査より。



食べられるハバタがいる。日本海に生息する体長1mにも達する深海性の魚「チナカゲンク」を、鳥取ではなまかハバタと呼び親しんでいる。ちなつとひどい名前だけど、「ハバタ鰯」は冬の鳥取名物で大変美味。

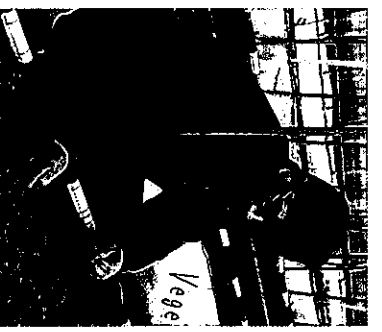


鳥取砂丘にはオアシスが広がる。降り続いた雨や雪解け水が、砂丘の低地に地下水として湧きだして大きな水なまりに。オアシスと呼ばれ、夏場には砂形もなく消え去ってしまいます。



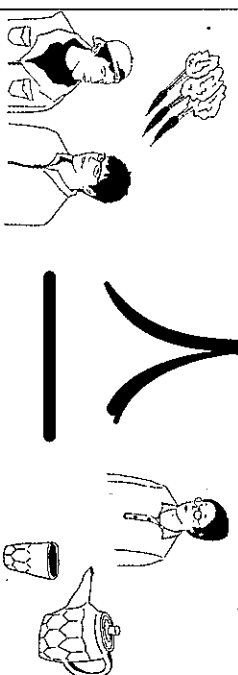


ベジラボ  
左から  
村岡武士兵  
寺岡昌一氏  
田邊健太郎氏  
末兼弘重氏



養蜂者にして  
ペコを養って  
蜂をかけたリ  
ソチしりして  
美味!

# HITO TORI DORI



まじめで、やさしくて、落ち着きがあって、芯が強い。  
鳥取で、そんな人たちに出会いました。

お客さんから  
「こんなものが欲しい」と  
リクエストされるもの  
うれしいです



COCOROSTORE  
田中悟彦氏

COCOROSTORE



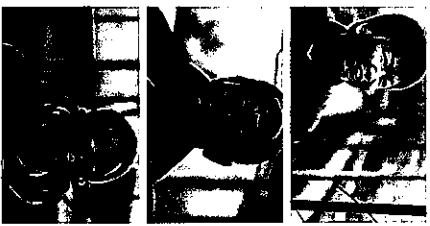
## 失敗も成功も4人の財産。

鳥取県倉吉市周辺で農業を行う4名の生産者グループ「ベジラボ」。彼らが手掛ける「フルーツにんじん」は、葉の部分を天ぷらにするなどすごく香りが引き立ち、根の部分は小さなお子さまでも生で皮ごとばりばり食べられるおいしさです。「3年かかるものが1年で試行錯誤できる」というグループならではのメリットを活かして、創造性あふれる新しい味わいを生み出し続けられています。



にんじん特有のにおいやえぐみが少なく、にんじん本来の旨みが凝縮されています。甘いだけではなくて、味わい深いにんじんです。

〈倉吉市他/ベジラボ)フルーツにんじん 216円 (100gあたり) □新宿店本館地下1階・コソコソマーケット ※天候などの事情により、入荷がない場合がございます。

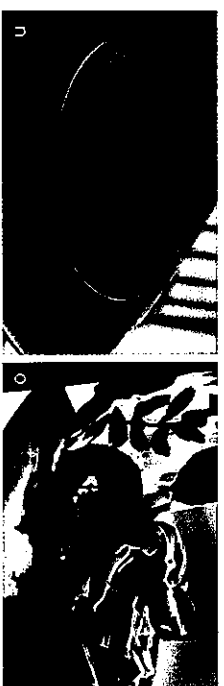


## 鳥取の手しごとの「いま」を伝えています。

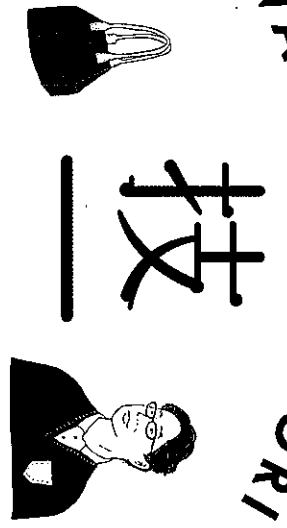
鳥取県倉吉市の美しい白壁土蔵群の一角にある「COCOROSTORE」には、鳥取を中心とした山陰の匠の技や長工土器などがカーテンの目利きによる独自の視点で取り揃えられています。お店に入るとすぐ目に付く「大塚刃物鍛冶」の包丁は、柄の部分が山桜でできた「COCOROSTORE」オリジナルの定番。選んだ柄を、利き手や身長などひとり一人にあわせて仕上げる特別なオーダーも承っています。作り手の交流の場として、また山陰のすばらしさを伝えていく場として、「COCOROSTORE」が伊勢丹新宿店にやってきました。



- 〈国産焼) a. 面取 白釉 湯呑 2,160円 (陶器/直径約7.5×高さ約7cm)
- b. 面取 白釉 急須 12,960円 (陶器/全長約19×高さ約11cm)
- 〈福光焼) c. 面取 湯呑 黒 2,700円 (陶器/直径約8×高さ約7cm)
- d. 花紋 鉢 9,504円 (陶器/直径約20×高さ約6.5cm)
- e. 黒化柱面取 急須 10,800円 (陶器/全長約11×高さ約11cm)
- 〈朝倉焼登) f. 黒漆 スプーン 3,672円 (漆/全長約18cm) g. 白漆 フォーク 3,672円 (漆/全長約18cm)
- h. カッターインゴボート 4,644円 (漆/縦約17×横約9.4×厚さ約1.5cm)
- 〈大塚刃物鍛冶) i. 山小屋 11,340円 (地金+安来鋼・山桜/刃渡約13.5cm・柄約11cm・全長約24.5cm)
- j. テーブルナイフ 11,800円 (地金+安来鋼・山桜/刃渡約14.5cm・柄約11cm・全長約25.5cm)
- k. ヤマ 10,800円 (地金+安来鋼・山桜/刃渡約11cm・柄約11cm・全長約22cm)
- 〈谷口徳美子) l. 買物籠 14,040円 (竹・糊/約23×33.5×18cm) m. 手拭い 各2,376円 (糊/全長約98×幅約34cm)
- 〈牛ノ戸染) n. 染分 尺皿 21,600円 (陶器/直径約30×高さ約5cm)
- 〈山口邦子) o. 型染めストール 各8,640円 (糊/全長約170×幅約61.5cm)



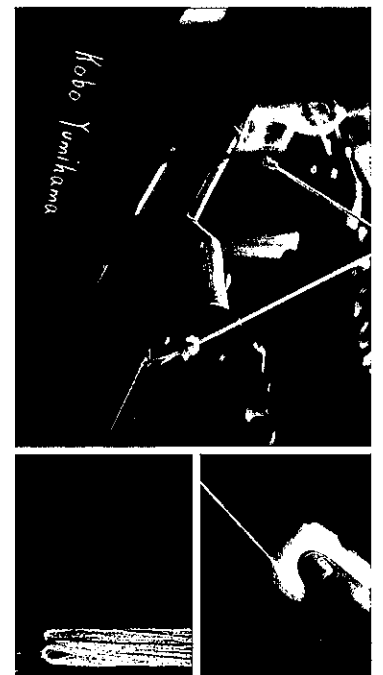
# MAZA TORI DORI



鳥取だから生まれた伝統、  
鳥取でしか生み出せない価値。時代を超えて、  
すばらしい手しごとが受け継がれています。

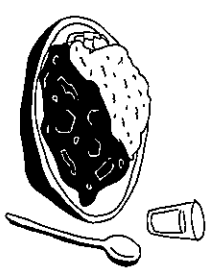
## 弓浜緋には、技術と手間が織りなす価値がありました。

鳥取県西部の弓浜地方で20年以上続く、先染め平織りの弓浜緋。米の栽培に適さない砂地で栽培した、特産の伯州綿をルーツに持つ伝統的工芸品です。緋の「かすれ」た文様を表現するために、糸の染めない部分を一つひとつ括っていく作業を行います。そして重労働



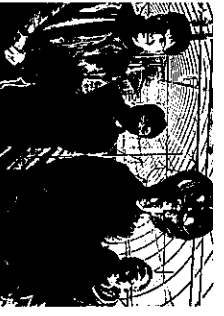
### 全国有数のカレー好き。

鳥取県は「世帯あたりのカレー購入量」個人金額が全国トップクラス。カレーのお供「ちまき」が特産品ということが関係しているのか……?



### 子ヤンスが多い!?

農業の生産者グループ「ベジラボ」の、県外からのインターンシップ生によると「都会で何かはじめようとする」という傾向が多い。鳥取県にはチャレンジャーする人を応援するシステムがあり、ゼロからの農業も取り組みやすかったとのこと。新しいことをはじめたい人には「チャンスかも!」



### 観光案内の達人がいる。

鳥取市では市公認の「鳥取観光マインスター」がタクシーや宿泊施設、観光施設などさまざまな場所で活躍中。鳥取の歴史や文化、そしてトリアビオもいろいろ教えてくれますよ。  
今回案内してくれたのは  
東部タクシー株式会社 川上朝一氏



# ISETAN

GUIDE for STYLING

アプリ「MY ISETAN」で最新情報をチェック!  
App Store  
Google Play  
DEVELOPER: ISETAN

## IRO TORI DORI TOTTORI

# 鳥取

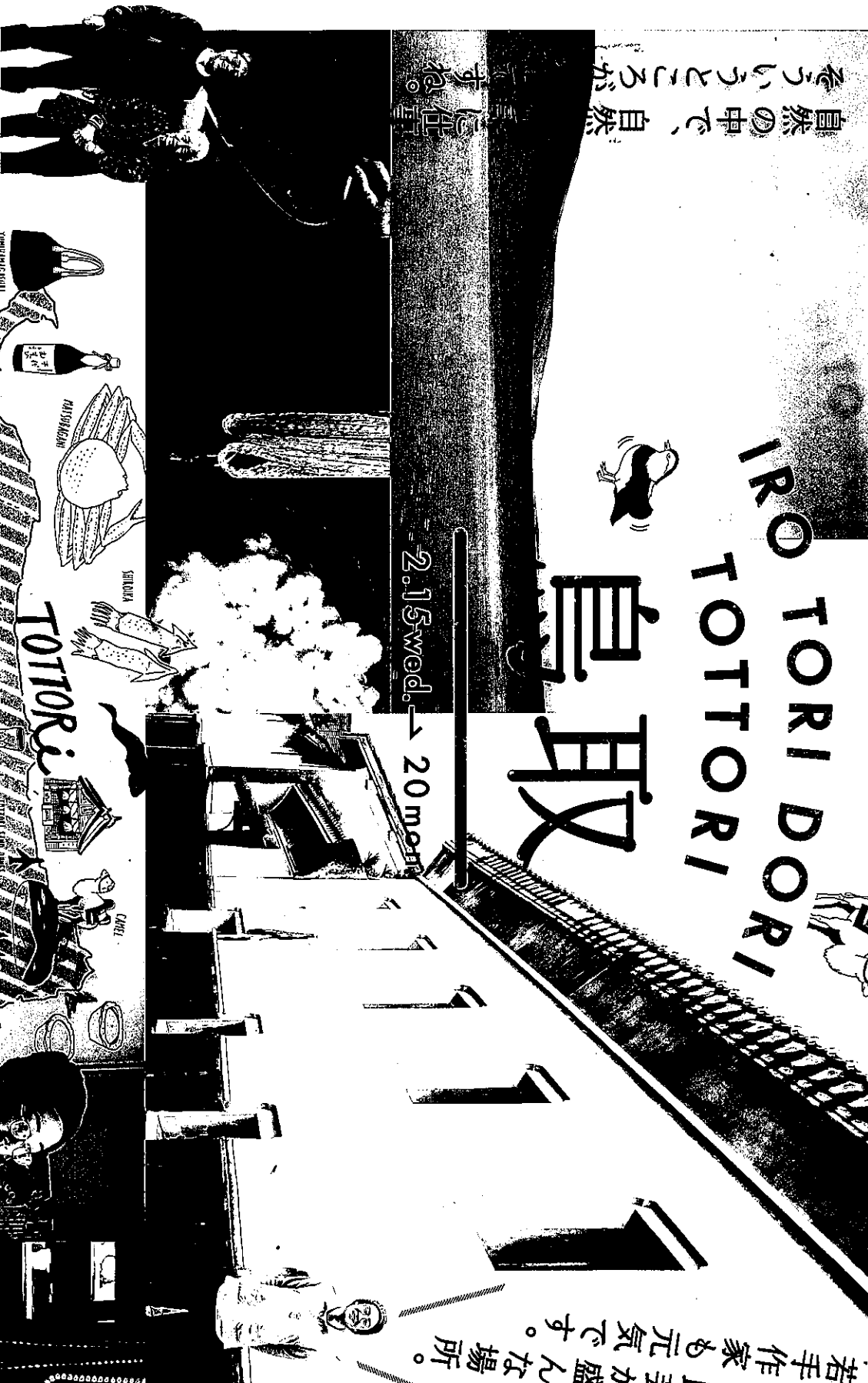
古くから民芸が盛んな場所。  
若手作家も元氣です。

自然の中で、自然を  
うつろっているが

すばらしい  
鳥取

2.15wed. → 20men

AJI  
HITO



地元の人  
「かくれた



### イロトリドリ

2月15日[水] - 20日[月]  
伊勢丹新宿店本館・メンズ館各階

鳥取は色とりどり

豊かな自然に裏打ちされた「J」がある。  
新しい挑戦を続ける「J」がいる。  
奮然とした根付いた「J」が受け継がれている。  
五感をよろこぼせるすべてが、  
そこにありました。

夏は暑く、冬は雪が降る。  
日本の豊かな四季を程よく感じられます。

### HIRAIS VOICE

鳥取県では、2017年を、昨年発生した「鳥取県中部地震」から福を目指して行く年、  
福興元年とし、また、この酉年が鳥取県の年となるよう県民一丸となってがんばっています。  
このたびの、「IRO TORI DORI TOTTORI」では、そんな県民が心を込めて育んだ食、  
伝承ある匠の技による民芸など、よけすべりの逸品をとりそろえました。また、  
一刻とその表情を変える「鳥取砂丘」や神話の時代から「神います山」と崇められ、  
開山1300年を迎えんとする「大山」など、とびつきりの観光スポットもご紹介いたします。

美味しいものどどどどど！  
どどどどど年は、せひ、魅力たっぷり、  
イロトリドリ鳥取を  
お楽しみください。待っています！



鳥取県 平井伸治知事来店  
□ 2月15日[水]  
伊勢丹新宿店にて、お客さまのご来店を  
お出迎えいたします。

this is japan.

# ISETAN

www.isetan.co.jp

新宿店営業時間:10時30分—8時  
本館7階=レストラン街「オートパパラダス」営業時間:11時—10時

this is japan. 平井伸治知事 鳥取県 伊勢丹新宿店

WAZA