

私たちの「食」の未来を考えよう。

EAT 2033

BY TAKASHIMAYA

2025 7.2 WED. — 8 TUE.

海の豊かさを守るサステナブル

EAT2033  
特設WEBサイトTakashimaya SHINJUKU  
Restaurants Park

私たちの「食」の未来を考えよう。

EAT 2033

BY TAKASHIMAYA

## 新宿タカシマヤ地下1F〔推し100〕

## 中島水産 [イートイン]

## EAT2033海鮮丼

今回のイベントでご紹介している「夢あじ」、「本まぐろ(喜鮪)」、「白寿真鯛0」、「越前名水サーモン」、「黒瀬ぶり」を一度に味わえるお得な丼ぶりです。お米にもこだわり、かきながら資材を土壌改良材として育てた岡山県産「里海米」を使用しております。それぞれの味の違いをお楽しみください。

(1人前) 2,500円

## 岡山県漁連 [イートイン]

令和6年 Fish-1グランプリ「準グランプリ」  
岡山海の幸ブラック丼

岡山県産米「きぬむすめ」に、艶やかな「岡山若のり」と、大きくざく切りした「岡山県産黒鯛」のなめろうをのせました。カリカリに揚げた皮がアクセントに、素焼きの骨からとった出汁はお茶漬けに。黒鯛を余すことなく使用した逸品です。

(1人前) 1,500円

## 福井中央魚市

越前名水サーモン  
刺身用

日本の名水100選に選ばれる福井県大野市の清流で育てる「越前名水サーモン」。自然に近い環境で育てたサーモンは、臭みが少なく、ほどよい脂で身がしまっています。環境に配慮した養殖方法により、淡水サーモンとしては国内初のASC認証を取得しています。

(冊・100gあたり) 800円

## ニッスイ

養殖本まぐろ「喜鮪」  
刺身用

「喜鮪」は、九州の自然豊かな海域で育てる養殖本まぐろです。水揚げからお届けまでを丁寧に扱い、鮮度・品質・おいしさにこだわった本まぐろを実現。資源を守りながら多くの人々にこれからはもずっと食べてもらいたい、という思いから生まれた「喜鮪」をぜひお試しください。

(冊・100gあたり) 2,000円



## 〔エフピコ〕バーチャル工場見学

7月5日(土) 11:00～16:00

今回のイベントでも使用している〔エフピコ〕のリサイクルトレー製造工場をVRで体験いただけます。使用済みトレーやペットボトルが食品トレー・透明容器に生まれ変わる「循環型リサイクル」の工程をぜひご覧ください。



## プレゼント ※なくなり次第終了

7月2日(水)～8日(火)

期間中、地下1F〔推し100〕にて2,000円以上お買上げのお客様 各日先着30名様に「里海米 300g」を1点さしあげます。



7月5日(土)・6日(日)限定

岡山海の幸ブラック丼、もしくは岡山県漁連商品をお買上げのお客様、各日先着200名様に「倉敷デニムお魚トートバッグ」など「岡山の海の幸グッズ」が当たるカプセルトイにご参加いただけます。



※価格は消費税を含む総額にて表示しております。 ※掲載の内容・価格は2025年6月16日(月)現在のものです。 ※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。

※写真は調理・盛り付けの一例です。 ※商品に含まれるアレルギー物質につきましては店舗スタッフにおたずねください。

## 12～14F レストランズ パーク

## さかなドリーム「夢あじ」とは



その味わいから豊洲市場の仲買人からも高く評価されるアジ科の希少魚「カイワリ」。不安定な漁獲量と養殖の難しさから一般に出回ることはありませんでしたが、養殖技術が確立されている「マアジ(南房総産 金アジ)」を片親に用いることで、世界初の養殖魚「夢あじ」として安定生産を実現しました。「白身のトロ」のような上質な脂ノリと濃厚な旨味が特長です。



## JABURO「白寿真鯛0」とは

「育て方から、海の未来を変える」。「白寿真鯛0」は、未来に水産資源を残すため、魚粉などの天然資源を使わない、大豆や白ゴマを配合した独自飼料で育てたサステナブルな真鯛です。苦味や雑味がない澄んだ旨味と繊細な舌触りは、国内外の名だたるシェフに愛されています。



「夢あじ」と「白寿真鯛0」は地下1F〔推し100〕でも販売

・夢あじ 刺身(半身分) 1,500円  
・白寿真鯛0 薄造り(1～2人前) 1,500円



## ▼夢あじ食べ比べ2貫セット

770円

「夢あじ」を、本来の味が引き立つ古根生姜をのせた握りと、清々しいシソと梅肉の握りをセットでご用意。仕立ての違いを食べ比べてみてください。

築地玉寿司 ●13F



## ▲夢あじのたたき 1,100円

「夢あじ」を食感が楽しめるたたきでご提供。薬味は北海道らしく山わさびを使用。さらにガリやネギを和えて、旨味をアップさせました。

おたる政寿司 ●14F

▼夏ヤサイと白寿真鯛0の  
南蛮漬け 880円

臭みの少ない「白寿真鯛0」を揚げて、トマトやオクラ、茗荷など夏野菜の彩りと一緒に南蛮漬けにしました。甘酸っぱく、さっぱりとお召し上がりいただけます。

新宿つな八 ●13F



## ▲白寿真鯛0とあさりのパエリア

4,280円

昆布で締め風味を閉じ込めた「白寿真鯛0」を、旬の野菜やあさりと炊き上げたパエリアです。仕上げに炙った鯛の皮目の香ばしさがアクセントに。凝縮した出汁と鯛の旨味をお楽しみください。

ミゲルファニ ●13F

## ◀白寿真鯛0の蕎麦と茶漬け

3,300円

蕎麦屋のゴマダレで漬けた「白寿真鯛0」を使った「鯛茶漬け」と、特別に「白寿真鯛0」の出汁と切り身で作った「冷やかけ蕎麦」のセット。2つの味わいの違いをお試しください。

総本家 小松庵 ●13F

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。 ※写真は調理・盛り付けの一例です。 ※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。 ※商品に含まれるアレルギー物質につきましては店舗スタッフにおたずねください。

EAT 2033  
BY TAKASHIMAYA

“EAT2033”は、「食」を通して10年後の未来を考えよう、という趣旨のもと、2023年よりタカシマヤで始まったサステナブルフードイベントです。

今回のテーマはSDGs目標14「海の豊かさを守ろう」。様々なアプローチで持続可能な水産資源の生産に取り組む商品を通して、一緒に私たちの「食」の未来を考えてみませんか？

## いま注目されるサステナブルフード

温暖化・食糧危機・フードロス・生産者の労働環境など直面する地球環境や社会問題へ配慮し、持続可能な食料生産・消費を目指して生まれたのが「サステナブルフード」です。これまで、植物性原料を使って作られるタンパク資源「プラントベースフード」、食品残渣や規格外など廃棄予定のものに手を加え、生まれ変わらせる仕組み「アップサイクル」、発展途上国の原料や製品を適正価格で流通させ、貧困問題解決に貢献する「フェアトレード」などに取り組んできました。今回はより身近な「さかな」の持続性について考え、そのおいしさをぜひ体感してください。

## 10F キッチンスタジオ

未利用魚研究所

親子で体験！漁師のお仕事&にぎり寿司職人  
～未来の食卓へ！未利用魚を学ぶ・味わう～

7月5日(土) ①11:00 ②13:00 ③14:00 (体験時間 各約45分)

予約  
優先

- ◆ 定員・対象：各回2名1組で4組 小学生以上
- ※ にぎり寿司職人体験は2名様両名でご参加いただけますが、漁師のお仕事体験は2名様のうちお一人様のご参加となります。
- ◆ 参加費：1組 1,500円
- ◆ 詳細・ご予約は新宿店WEBサイトをご覧ください。

毎月3日から7日は  
さかなを食べよう！

水産庁では、持続的な水産物の消費拡大を進めるため、毎月3日から7日を「さかなの日」と定め、官民協働でPR活動をしています。

水産庁