

# 玉川高島屋S・C、横浜高島屋で「デリプランツ」シリーズを使った限定メニューを販売します！

EAT 2033  
BY TAKASHIMAYA

2024年4月17日(水)～23日(火) (※一部30日(火)まで。詳細は催事概要をご覧ください)の期間限定で、当社の「デリプランツ」シリーズを使った惣菜やスイーツが玉川高島屋S・C、横浜高島屋の店頭に並びます。「食の未来」をコンセプトにした催事「EAT2033 BY TAKASHIMAYA – 私たちの「食」の未来を考えよう」で販売される限定メニューです！ 高島屋に出店されている名店と「デリプランツ」シリーズのコラボレーションは、惣菜からスイーツまで様々です。「デリプランツ」シリーズの「おいしさ」だけでなく、バリエーション豊かな使い方にも是非、ご注目ください！

## INTERVIEW

インタビュー



株式会社高島屋 MD本部 食料品部  
バイヤー 戸井田 洸様に、  
催事の目的や「デリプランツ」シリーズを  
ご採用頂き実際に使用してみた  
感想について、お話を伺いました。

## Q1 催事「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」 に対する思いをお聞かせください。

「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」は、「食を通して、私たちの10年後を考えよう」というコンセプトのもと、昨年立ち上げた高島屋のサステナブルフードコンテンツです。環境変化や人口増加など、日々変化していく社会に対応するべく、環境に配慮しながら作られているサステナブルフードに注目し、素材のご紹介やレストランや惣菜、スイーツなどを通じて、新たな食の選択肢をお客様に知っていただき、味わっていただきたいという思いで企画をいたしました。

## Q2 「デリプランツ」シリーズを採用した ポイントを教えてください。

将来的に予想されている動物性たんぱく質不足への対応として、様々な種類のプラントベースフードが誕生しており、これまでも「おいしいプラントベースフード」を使用した商品開発を進めてまいりました。

ADEKA様の「デリプランツシリーズ」は、従来食してきた代替乳素材とは異なり、コクと旨味が印象的で、良い意味で通常の乳素材と変わらないことに大変驚きました。このおいしさを一人でも多くのお客様に味わっていただきたいと考え、玉川高島屋S・C、横浜高島屋の飲食店舗及び惣菜店舗にて商品開発をいたしました。

今回のEAT2033 BY TAKASHIMAYAの期間中に、新たな食の選択肢として、プラントベースフードのおいしさをご賞味いただければ幸いです。

## EVENT INFO

催事概要

## 「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」 – 私たちの「食」の未来を考えよう –

### 玉川高島屋S・C

開催店舗：玉川高島屋S・C  
開催場所：本館タカシマヤ地階フーズシティ・4階パバスカフェ、  
専門店レストラン参加店  
開催期間：2024年4月17日(水)～23日(火)  
※専門店レストランのみ30日(火)まで開催

### 横浜高島屋

開催店舗：横浜高島屋  
開催場所：地階Foodies' Part2 イベントスクエア、  
8階ローズダイニング  
開催期間：2024年4月17日(水)～23日(火)  
※8階ローズダイニングのみ30日(火)まで開催

### 公式サイト

玉川高島屋S・C (4月9日(火) 17時以降)  
[https://www.takashimaya.co.jp/tamagawa/sc/departmentstore/special/eat2033\\_takashimaya](https://www.takashimaya.co.jp/tamagawa/sc/departmentstore/special/eat2033_takashimaya)

### 横浜高島屋

<https://www.takashimaya.co.jp/yokohama/special/tsunaguaction/index.html>

### デリプランツとは？

株式会社ADEKAが「おいしい (Delicious)」と「植物 (Plants)」を組み合わせた「デリプランツ (Deli-PLANTS)」というブランド名に思いを込め、展開しているプラントベースフードです。

※当社では、原材料および食品添加物に動物性原料を直接配合していない製品を「プラントベース」と表記しています。

### 【デリプランツに関するお問い合わせ先】

[adeka-deliplants@adeka.co.jp](mailto:adeka-deliplants@adeka.co.jp) (プラントベース販売G)

## 玉川高島屋 S・C

南館9階



歌行燈 糸べっさん

### まるごとトマトと知床鶏の炙りチーズカレーうどん (1,320円)

濃厚な味わいの知床鶏と宗田節が効いたスパイシーなルーに、相性の良いトマトをふんだんに散らした特製カレーうどん。炙ったプラントベースのチーズが溶けて、味と食感のアクセントに。「デリプランツ チーズ(セミハード)」使用  
4月30日(火)まで

本館タカシマヤ地階 フーズシティ



アンティカ ジェラテリア

### プラントベースジェラート (チョコ・抹茶) (530円 ※店内用ダブルカップ)

植物由来の原料で作られたオーツミルクをベースに使用したジェラート。抹茶の香りとチョコレートの風味をお楽しみください。「デリプランツ オーツコンク」使用

糖朝

### タピオカオーツミルクティー (650円/テイクアウト590円)

糖朝人気の香港ミルクティーを、牛乳より低コレステロールのオーツミルクでアレンジ。まろやかでヘルシーな仕上がります。「デリプランツ オーツコンク」使用



ブッツ・デリカテッセン

### プラントベースミートバーガー 【チェダーチーズフウミ】 (798円)

プラントベースミートパティを自社製プレッセルパンズで挟んだハンバーガー。チェダーチーズのようなプラントベースチーズをたっぷりかけて、味のアクセントに。「デリプランツ チェダーチーズフウミ」使用

本館タカシマヤ地階 催会場

AMULATE

### サステナブルクッキー PBFタイプ (5枚入/2,160円)

カカオ生産国の貧困や児童労働、森林伐採などの社会問題に配慮して作られたサステナブルチョコレートを生地を使用したバイクドクッキー。PBFタイプは植物由来の原料で作られた高島屋限定品です。「デリプランツ コクバター」使用



## 横浜高島屋

レストランフロア(8階)



レストラン ローズ

### プラントベースのイチゴパンケーキ (1,800円)

バターや生クリームなど動物性食品を使わず、植物由来の原料で作ったパンケーキ。軽やかな口当たりのホイップと、イチゴや甘酸っぱいベリーのソースを贅沢にトッピングしました。「デリプランツ ホイップ」使用

4月16日(火)迄・5月1日(水)以降、カフェタイム(14:00～17:00)のみ提供。  
4月17日(水)～30日(火)まで営業時間を通して提供。



銀座福助

### アボカド・サーモン プラントチーズ巻き (1,100円)

クリーミーなアボカドと人気のサーモンを、デリプランツチーズと一緒に。植物性原料で作られた「チェダーチーズフウミ」がアクセントになった一品です。「デリプランツ チェダーチーズフウミ」使用

4月30日(火)迄

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。 ※上記メニューには、動物性素材が含まれている場合がございます。 ※品数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。 ※写真は調理・盛り付けの一例です。