

植物性原料や、こだわりの製法などで環境に配慮した

アイスクリームやコーヒー、スイーツなど

サステナブルフードを展開するブランドが期間限定出店！

未来への優しい味わいをお楽しみください。



TUTTO

乳・卵・白砂糖を使用しない、プラントベースのジェラート。ジェラートのベースには上質なアーモンドミルクを使用し、なめらかな口溶けを実現。旬のフルーツやハーブをいかしたオリジナルティのあるフレーバーを、ぜひお楽しみください。

カップ(シングル)550円・(ダブル)770円
コーン(シングル)660円・(ダブル)880円



MORETHAN BAKERY

西新宿にお店を構える「MORETHAN BAKERY」。その中から、植物由来の原料だけを使用したパンをご紹介。お店で人気のペーグルをはじめ、クロワッサン、プレッツェルなどもご用意いたします。

ペーグル各種(1個)350円から



PostCoffee®

日本最大級のコーヒー専門通販を提供する「Post Coffee」。コーヒー農家が抱える貧困問題の解決策の1つとして注目される、スペシャルティコーヒーのみを取り扱うショップ。コーヒー豆の持続的な生産に貢献しながら、世界各国のおいしいコーヒー豆をご紹介します。

水出しアイスコーヒー
(テイクアウトカップ・1杯)648円から

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。

日々、変化する世界に対応すべく、
地球にも人にも優しい食材が次々と生まれています。

そんなサステナブルな食材を使った商品や料理を通じて、
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

温暖化や食糧危機、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をして持続可能な食料生産や消費を目指し生まれたのが「サステナブルフード」です。例えば、大豆や小麦など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」や、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、さまざまな取り組みが行われています。ここで紹介するのはそのごく一部ですが、新しい視点で作られた食品やメニューを、ぜひ体感してみてください。



Shokusai Market

7.13 SAT. 14 SUN.
11:00~17:00

2F JR口特設会場(屋外)



三浦半島から、旬のスイカに加えて、
直送野菜などをお届けします。
色や形、大きさ等の関係で出荷できない
「規格外野菜」の販売もいたします。

EAT 2033 × TOUMIN

BY TAKASHIMAYA

7.14 SUN. 15 MON.

10F キッチンスタジオ

東京・西麻布のフレンチレストラン「TOUMIN」の
シェフパティシエ 野澤倭歌菜氏による、「代替乳製品」を使った
スペシャルデザートをお楽しみいただけます。



- ◆メニュー(デザート1品、ドリンク、お土産付) 5,500円
- ◆各日 ①11:30~12:30 ②13:00~14:00
③15:30~16:30 ④17:30~18:30
- ◆座席数: 各回8席
- ◆詳細・ご予約は、下記二次元コードの新宿店WEBサイトよりご確認ください。

Takashimaya SHINJUKU



Restaurants Park

私たちの「食」の未来を考えよう。

EAT 2033

BY TAKASHIMAYA

7.10 WED. — 16 TUE.



サステナブル
フードで広がる
新たな食の世界



新宿タカシマヤ B1 シーズンイベントスクエア
6・8F 喫茶
12~14F レストランズ パーク

POP UP MARKET

B1 シーズンイベントスクエア



HANDELS VÄGEN

NATURAL HANDCRAFTED AUTHENTIC

2011年創業のクラフトアイスクリームブランド。自然由来の素材だけを使用し、乳化剤・安定剤・香料は無添加で手作りするアイスクリームは、“濃厚なのに軽くて、繊細なあと味”が特徴。初リリースとなるプラントベースアイスクリームも数量限定でご用意いたします。

アイスクリーム(シングル)651円
(ダブル)851円



ovgo Baker

小伝馬町からスタートした、美味しいプラントベースクッキーをお届けするアメリカンバイクショップ。卵やバターなど動物性の食材を使用せず、オーガニックや国産などできる限り環境負荷が少ない手段でお菓子づくりを行っています。

インボッシブルチョコレートチップ
(1枚)400円



TAKED

TAKEO浅草本店限定の「めっちゃタガメサイダー」が期間限定で登場！独自製法で抽出した“タガメエキス”を使用した新感覚の昆虫ドリンクに、シロップ漬けのタガメをトッピングしました。タガメの持つフルーティな香りを体験してください。

めっちゃタガメサイダー (1杯)1,080円

A プラントベースホイップの
豆花 715円

→生クリームの代わりに、
コクのある植物性ホイップを使用。
つるんとしたなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。

【使用食材】デリブランツホイップ

6F 茶語(チャユー)
ディーサロン



おいしい、ヘルシー、
地球にやさしい“新しい食の選択肢”

EAT 2033

BY TAKASHIMAYA

B C 10種の野菜とプラントベースチーズのグラタン
(サラダ付き) 1,540円

↓塩麹で旨味を引き出した、たっぷり野菜と植物性チーズで
肉や魚を使わないながらもコクのあるラザニア。

【使用食材】デリブランツチーズ(ダイス)/デリブランツチーズクリーミー

A プラントベースホイップのマンゴープリンと
アップルピネガーゼリー 715円

↓白砂糖不使用で、植物性原料のみの濃厚なマンゴープリン。
甘酒とアップルピネガー、マンゴーのさっぱりした甘さで夏にぴったりのデザートです。

【使用食材】デリブランツホイップ

8F 発酵デリカテッセンカフェテリア Kouji&ko



C 海老、ホタテのプラントベース
クリームチーズ炒め 1,980円

→夏の人気野菜トマトとオクラを、旨味の
強い海老・ホタテ、植物性チーズと一緒に
炒めました。クリーミーなチーズの風味と
さっぱりとした塩味で、ご飯だけでなく
お酒のお供にもオススメです。

【使用食材】デリブランツチーズクリーミー

14F 銀座伴助



1日限定
10食

B プラントベースチーズ巻き
ヒレカツ 1,980円

←ひとつずつ丁寧に叩いて巻きやすく
した国産豚のヒレ肉を、たっぷりの
植物性チーズに巻いて揚げました。
柔らかい肉の食感と、とろける
チーズが絶妙のバランスです。

【使用食材】デリブランツチーズ(ダイス)

13F とんかつ とん匠



1日限定
10食

C D プラントベース
チーズそばがき
野菜のアヒージョ仕立て

1,800円

→蕎麦粉を餅状にした“そばがき”に、
2種の植物性チーズを練り込みました。
鰹出汁は使わず、トマトとズッキーニ、
ジャガイモと一緒にアヒージョ仕立てに
した、他ではあまりお目にかかれない
メニューです。

【使用食材】デリブランツチーズクリーミー/
デリブランツチェダーチーズフウミ

13F 総本家 小松庵



1日限定
10食

C D プラントベースチーズの
キンパ & タッゲジャン
2,178円

→肉や魚を使わず、たっぷりの夏野菜と
クリーミーで濃厚な植物性チーズで
作った新感覚の“韓国風海苔巻き”。
ヘルシー鶏肉の旨辛スープ
“タッゲジャン”と、自慢の海鮮ケール
チヂミ、日替りおかず3種も付いた
お得なセットです。

【使用食材】デリブランツチーズクリーミー/
デリブランツチェダーチーズフウミ

13F 水刺齋(スランジェ)



1日限定
10食

B プラントベースチーズの
ナーンとカレーのセット
1,700円

←植物性チーズを練り込んだ
オリジナルナーンと、お好きなカレーが
8種類から選べるセットメニュー。
窯でトロ〜りと溶けたチーズの風味を
お楽しみください。

【使用食材】デリブランツチーズ(ダイス)

13F シターラ グローブ

B プラントベースチーズと
青森サーモンのカルパッチョ
1,320円

→上品な脂が乗った旬の国産トラウト
サーモンに、水菜やアボカトを和えた
サラダ仕立てのカルパッチョ。
濃厚で深みがある植物性チーズが、
味と食感のアクセントに。

【使用食材】デリブランツチーズ(ダイス)

13F 築地玉寿司



C D 彩り野菜のグリルと
プラントベースチーズディップ
〜レモンクリーム&トマトチェダー〜
880円

→植物性チーズをベースに
スパイスの効いた「トマトチェダー」と、
爽やかな「レモンクリーム」の2種の
ディップをご用意。香ばしくグリルした
旬の彩り野菜につけてご賞味ください。

【使用食材】デリブランツチーズクリーミー/
デリブランツチェダーチーズフウミ

13F ミゲルファニ



A C プラントベースチーズの
トリムネムス 660円

←さっぱりとした鶏ムネ肉と、植物性
チーズを合わせたクリーミーなムース。
パゲットに付けて、ワインやビールと
一緒に濃厚な味わいをお楽しみください。

【使用食材】デリブランツホイップ/
デリブランツチーズクリーミー

13F ディキシーダイナー
ザ ミートロッカー



EAT2033 SUPPORTER

「株式会社 ADEKA」からご提供いただいた“デリブランツ”シリーズの食材を使い、
各レストラン・喫茶がこの期間だけの特別メニューを開発いたしました。

A デリブランツ ホイップ

牛乳や大豆、ナッツではなく高品質
なオーツ麦を使用した、クセのない
自然なおいしさのプラントベース
ホイップクリーム。



B デリブランツ チーズ(ダイス)

乳原料不使用で脂質を低減し、
コレステロールを抑制。乳製品同
等のおいしさを追求したプラント
ベースのダイスチーズ。生食も可。



C デリブランツ チーズクリーミー

クリームチーズのような、なめらか
さのプラントベースチーズ。自然な
風味で、セイボリーからデザートまで
様々な商品にマッチします。



D デリブランツチェダーチーズフウミ

まるでチェダーチーズのような、
プラントベースチーズ。口溶けが
よく、濃厚でインパクトのある風味
です。



業務用プラントベースフードブランド

Deli-PLANTS

「Delicious (おいしい)」と「Plants (植物)」を掛け合わせたブランド
名「デリブランツ」。「おいしいを食卓の当たり前に」をブランドコンセ
プトに、プラントベースチーズやプラントベースバターなど、乳由来の
コクやおいしさを再現した製品を提供しています。



「プラントベースフード」とは、主に植物由来の原材料(畜産物や水産物を含まない)で肉や乳製品などの畜産物や、
魚などの水産物に似せて作った商品です。今回、提供された食材「デリブランツ ホイップ」、「デリブランツ チーズ
クリーミー」、「デリブランツ チェダーチーズフウミ」、「デリブランツ チーズ(ダイス)」は乳製品を使用していません。
各メニューにおいてプラントベースフード以外の食材・調味料・調理油などに一部肉や卵、乳製品などの動物性原料
を使用して調理されているものもございます。詳しくは各店にてご確認ください。