

初開設！クラフトソルト、ビントゥバーチョコ、ピターズなど約250品が並ぶアメリカ発のクラフトフード専門店 ルミネが運営する「The Meadow(ザ・メドウ)」初のオンラインショップがOPEN

先着各30名様におうち時間を彩るピンク岩塩セットやドライブーケなどオープン記念をプレゼント

株式会社ルミネ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：高橋眞)が運営する、アメリカ・ポートランド発祥のクラフトフード専門店「The Meadow(ザ・メドウ)」が8月16日(月)11時より、ホームページリニューアルを行い、初のオンラインショップ(<https://themeadow.jp/>)をオープンします。また、塩の価格を一部見直し、店頭・オンラインショップともによりお求めやすい価格でお楽しみいただけるようになります。オープン記念にはオンラインショップと店頭でプレゼントキャンペーンを実施します。

「The Meadow(ザ・メドウ)」は、アメリカクラフトフード界の第一人者Mark Bitterman(マーク・ビターマン)氏が世界中を旅して集めた、ポートランド発のクラフトフード専門店です。オンラインショップでは、産地や職人のこだわりのつまんだ塩、約50品がオンラインにて購入できるようになるほか、Mark Bitterman氏のブログが日本語でお楽しみいただけるよう生まれ変わります。オンラインショップオープンを記念して、オンラインショップでお買い上げのお客さまにはミニソルトブロックセットを、店頭でお買い上げのお客さまにはミニドライブーケを、それぞれ3,000円(税込)以上お買い上げのお客さま先着30名様にプレゼントします。今後オンラインショップでは、ビントゥバーチョコレートやピターズ等の販売、オンラインによるワークショップの開催などを予定しており、商品を売るということにとどまらず、人と人のつながり、産地や生産者の思い、ものづくり、環境、好奇心、体験、学び、発見といったさまざまなストーリーを提供していきます。



The Meadow



■ 概要

【開設日】 2021年8月16日(月)11時 OPEN
【オンラインショップURL】 <https://themeadow.jp/>
【オープン特典】

- ① オンラインショップご購入特典
- ② The Meadow ルミネ新宿店でのご購入特典



▲オンラインショップ ページイメージ

■ POINT① オープン記念プレゼント

① オンラインショップご購入特典 ヒマラヤンピンクソルトの小さな岩塩 ブロック(キューティ)2枚セット

オンラインショップで商品を3,000円(税込)以上お買い上げいただいたお客さま先着30名様にヒマラヤンピンクソルトの小さな岩塩ブロック(キューティ)2枚セットをプレゼント。



② The Meadow ルミネ新宿店でのご購入特典 ミニドライフラワーブーケ

オンライン販売を記念し、ルミネ新宿 ルミネ2 1F「The Meadow(ザ・メドウ)」店頭にて、商品を3,000円(税込)以上お買い上げのお客さま先着30名様に、メドウで人気のミニドライフラワーブーケをおひとつプレゼント。



■ POINT②The Meadowルミネ新宿店で人気の塩約50品がオンラインにて販売

コロナ禍でお客さまの生活様式が大きく変わり、ステイホームで店頭にお越しただけに足りないお客さまや、これまでも店頭にお越しただけことが難しかった遠方のお客さまにも、おうち時間をより充実させてくれるThe Meadowこだわりの塩がオンラインでお気軽にご購入いただけるようになりました。

【The Meadow 人気の海外の塩(Bitterman Salt)】

Fleur de Sel

塩田の中で1番最初に結晶したものを収穫した希少な塩。カリッとした食感。トッピングやお料理に万能な塩。

Taster 864円(税込)
Bag 2,160円(税込)



Alaska Alder Smoked Salt

しっかりと香るアルダーで冷燻製された塩。まろやかな塩味の中に甘みも感じられます。クリームチーズやサーモン、アイスクリームなどのデザートソルトにも。

Taster 2,160円(税込)
Small 2,700円(税込)



Molokai Red Sea Salt

ハワイのモロカイ島の赤土がブレンドした鮮やかな赤い塩。ほんのり酸味があり脂肪分や食材の濃厚さをさっぱりとさせてくれる塩。脂ののった肉や魚、アボガドやマンゴーとの相性も抜群です。

Taster 1,080円(税込)



Black Lava

希少なFluer de Selに竹炭をブレンドした美しい黒色の塩。サクサクした食感と香ばしい香りが料理のアクセントに。お醤油代わりに刺身や寿司に、焼きとうもろこしにもおすすめです。

Taster 1,404円(税込)
Small 2,080円(税込)



【The Meadow 人気の日本の塩(The Meadow Salt Library)】

ごはんをおいしく食べる塩

とにかくごはんをおいしく食べるために特別にブレンドした、ご飯のための塩。

756円(税込)



野菜をおいしく食べる塩 緑黄色野菜

とにかく緑黄色野菜をおいしく食べるために特別にブレンドした、緑黄色野菜のための塩。

756円(税込)



満月の塩 福塩

宮古島の内海で満月の満潮時の海水のみを使用した塩。力強く滋味深い味わいの塩。

756円(税込)



湧出の塩 だし塩

伊江島の海水をベースにいろいろな素材を加えて作ったタレを濃縮、結晶化。香ばしいにんにくの風味とカツオの旨味がたまらない一品。BBQや焼き肉に。

972円(税込)



Salt Block & Book

Himarayan Salt Block Stove Top Round

パキスタン産ピンク岩塩を手作業で削った約3.8mmの分厚い岩塩プレートは、BBQや、冷やして冷製プレートにおすすめです。



8,100円(税込)



Himarayan Salt Tequila Shot Glass

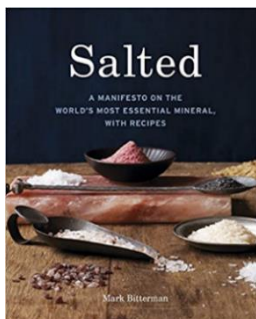
パキスタン産ピンク岩塩を手作業で削ったショットグラスは、冷蔵庫でキンキンに冷やして、カクテルやテキーラに。冬はホットチョコレートもおすすめです。



1,404円(税込)

SALTED

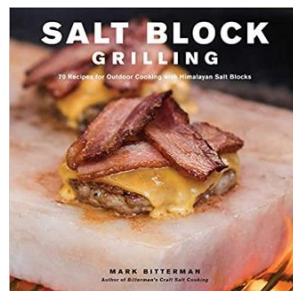
ジェームズ・ビード・アワードを受賞！マーク・ビターマンによる、塩のニュアンスと美しさをとらえ、数百種類の塩を写真付きで紹介する見事なフィールドガイド。



5,940円(税込)

SALT BLOCK GRILLING

2018年BBQメディアアワードで2位に入賞！マーク・ビターマンによる、ヒマラヤ岩塩のブロックの上で作る伝統的な料理や奇抜な料理70以上のレシピを紹介。



4,290円(税込)

※商品の価格は変更する場合がございます。

■ 関連リンク

The Meadow HP
The Meadow Instagram
The Meadow HP(USA)

https://www.lumine.ne.jp/the_meadow/
https://www.instagram.com/themeadow_jp/
<https://themeadow.com/>



The Meadow HP



The Meadow オンラインショップ



The Meadow Instagram

■「The Meadow(ザ・メドウ)」とは

Mark Bitterman (マーク・ビターマン) 氏が大切にしているのは、味や品質はもちろん、その品物が誰の手によって、どのように作られ、どういったストーリー(背景)を持っているのかということ。「The Meadowとの出会いが、食について考え、産地や職人、シェフやレストランとの新たな出会い、地球や自然、環境について考える入口になるように。そして、私たちの家族や大切な人と囲む食卓をより豊かにし、大切にもらうきっかけを日本の皆様にも提供したい。」とMark氏は語ります。

■The Meadow(ザ・メドウ)のストーリー

The Meadow(ザ・メドウ)は、Mark氏が2006年にアメリカオレゴン州ポートランドで立ち上げたクラフトフード専門店。Mark氏が旅先で出会った一枚のステーキに使われていた塩は、海水を汲みあげた塩田で天日干しをしただけの、最も原始的な製法で作られたものだった。そこから「自然の力や地球の素晴らしさを感じられる、本物の塩」の魅力に目覚め、それまでアメリカにはなかった、クラフト(手作り)の塩で素材を活かした料理を提案。

またたくまにシェフや料理関係者、美食家の間で話題となり、ポートランドを代表するショップに成長。扱う商品はすべて産地や製法、職人の手作りにこだわった、背景(ストーリー)のある商品をMark氏が独自の目線で世界中からセレクト。クラフトの塩、bean to barのグルメチョコレート、ワイン&ビターズ、花が食卓を豊かに彩ります。現在はポートランドに2店舗。アメリカ以外での常設店舗はルミネ新宿店が初めて。



■Mark Bitterman(マーク・ビターマン)

食のオスカーと言われる「James Beard」賞を受賞したクラフトフード界の第一人者。The Meadowオーナー。ライフワークである旅を20年以上続けたのち、世界各地で出会ったものを集めた食のセレクトショップを2006年オープン。

塩のソムリエであるselmlier(ソルト+ソムリエ)としてレストランやシェフに塩の使い方をレクチャーしたり、メニュー開発などのコンサルティング業務も行い、フランス料理協会やル・コルドンブルーで講師を務める。塩やチョコレート、カクテル等に関する著書を多数もつ作家でもあり、2010年に出版した「Salted」が食のオスカーと言われる権威ある賞「James Beard」賞を受賞。クラフトフード界の権威として知られる。食・料理関係のメディアだけでなく、The New York TimesやGQ、テレビなどでも活躍が取り上げられ、各地で講演活動も行っている。



■ルミネとThe Meadowの出会い

ルミネがThe Meadowと出会ったのは、ルミネのニューヨーク駐在員が店舗を偶然訪れたことがきっかけ。Mark氏の「商品やブランドの背景にあるストーリーや作り手の想いをシェアして、コミュニティを作る」というコンセプトに共感し、日本やルミネのお客さまにも新しい食文化を提案したいと、意気投合した。ルミネは「ファッション」のイメージが強いが、The Meadowを通じて「食」を含めたライフスタイル全般を提案し、顧客さまとより長く深く関係性を築いていくことを目指す。



【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

The Meadow店舗(ルミネ新宿 ルミネ2 1F) Tel.03-6279-4347