



2024年3月15日

株式会社京王百貨店

これまで、これからも。



北海道の美味巡りを楽しめる！計81店舗が大集結

「新宿店 開店60周年記念 春の大北海道展」

会期:3月26日(火)~4月8日(月)

場所:京王百貨店 新宿店 7階 大催場

営業時間:10時~20時、1日(月)は17時閉場・最終日は18時閉場



【今展のポイント】

- ① イチゴスイーツが集結「春のスイーツ特集」
- ② 手軽に楽しめるラムチョップやホタテ串焼きなどワンハンドで楽しめる「熱々グルメ特集」
- ③ 新宿店 開店60周年を記念して肉・海鮮をふんだんに盛りつけた「京王限定 贅沢弁当特集」
- ④ 「らーめん番家」が関東初出店 イートインコーナーで楽しむ北海道グルメも充実
“味噌ラーメン”、“カレー”、“海鮮丼”の人気店が週替わりで登場します

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、7階大催場にて、3月26日(火)~4月8日(月)の期間、「新宿店 開店60周年記念 春の大北海道展」を開催します。北海道展は、当社で開催する単県物産展で唯一、春と秋の年2回・各2週間の開催が定例となっている人気・規模ともにトップの物産展です。

「巡って楽しむ！北海道の春グルメ」をテーマに、海鮮・肉・野菜の串焼きなど会場ならではの出来立て惣菜グルメをはじめ、春を感じるイチゴパフェやソフトクリームなど手軽に楽しめるメニューが充実します。惣菜やスイーツなど北海道グルメをおまつり感覚で買いまわってゆっくり楽しんでいただけるよう、コロナ禍でスタンドスタイルが中心だったお休み処を今展では全テーブル席（オープンスペースで約50席）で用意。イートインコーナーでも、札幌ラーメンにカレー、海鮮丼の人気店が週替わりで登場し、ご当地グルメを満喫できます。また、新宿店 開店60周年記念企画として、紅白ホタテなど希少食材の食べ比べや道産牛ステーキを食べ比べできる弁当など2週間で全12種類、開店60周年記念ならではの限定弁当を特集します。1週ごと（1週目：3月26日~4月1日、2週目：4月2日~8日）に一部内容を変更し計2週間実施、計81店舗が出店します（初登場5店舗含む）。

報道関係のお問い合わせ先：(株)京王百貨店 経営企画部 広報担当 成田、千脇、竹田、八木 電話：直通 03(5354)2855
お客様のお問い合わせ先：京王百貨店 新宿店 電話：0570(022)810 (ナビダイヤル)



■イチゴスイーツが集結！「春のスイーツ特集」

「すずあかね」や「うらかわ菅農園」のイチゴなどを使用した春らしい華やかなイチゴスイーツが充実します。道外先行販売のスイーツも登場します。

<京王百貨店限定スイーツ>

<1>



<2>



<3>



<4>



<5>



<6>



<1>江別/町村農場 **通期** **実演** **京王百貨店限定販売**

「たっぷりいちごパフェ」(1カップ) 1,080円<各日150点販売予定>

1917年創業の老舗の乳業メーカー。農場から直送した新鮮なミルクを贅沢に使用した「牧場ミルクソフトクリーム」に、イチゴとイチゴソース、2種の自家製チーズをのせた京王百貨店限定パフェが登場します。ミルクの甘みとコクのあるなめらかなマスカルポーネと、さわやかな酸味が特徴のクリームチーズをのせており、ミルクソフトクリームとの相性抜群です。

<2>千歳/ジャージーブラウン **2週目** **実演** **京王百貨店限定販売**

「うしのつ(苺)」(1個) 600円<各日100点販売予定>

北海道・十勝「高田牧場」のジャージー生乳を使用した乳製品を展開する「ジャージーブラウン」。「うしのつ」は、コーン部分が十勝産小麦とジャージーバターを使用したふわふわのパンをコーン代わりにソフトクリームを盛りつけた同店の人気スイーツです。旬のイチゴを使用した「うしのつ(苺)」が味わえます。

<3>厚真町/ハスカップファーム山口農園 **1週目** **実演** **京王百貨店限定販売**

「けずりいちごと宇野牧場ミルクソフトのサンデー」(1カップ) 990円<各日100点販売予定>

ハスカップ栽培を始めて45年以上、生で食べられるハスカップにこだわって生産・改良を重ねてきた農園直営のスイーツ店。厚真産ハスカップと厚真産イチゴを使ったけずりイチゴ、「宇野牧場(北海道天塩町)」の有機牛乳ソフトで仕上げたサンデーが登場します。

<4>砂川/岩瀬牧場 **2週目** **実演**

「ジェラソフト」(1カップ) 800円 ※北海道「春いちご」は**京王百貨店限定販売**

冬季以外は約60ヘクタールの農地に約200頭のホルスタインを放牧して飼育する「岩瀬牧場」は、1892年(明治25年)入植の伝統ある農場。濃厚ながらもさっぱりとした味わいが特徴のソフトクリームとジェラートが一度に楽しめます。「とちおとめ」果汁が入ったソフトクリームにジェラート2種「北海道「春いちご」」※・「ピスタチオ」をのせ、自家製ワッフルクッキーをトッピングして仕上げました。



＜5＞赤井川村/アリスファーム **通期** **実演** **京王百貨店限定販売**

「手焼きマフィン・苺ミルク&ジャムセット」(マフィン1個・苺ジャム1瓶[50g入り]) 660円 <各日20セット販売予定>

1974年創業、ベリー類の栽培と加工品製造を行う「アリスファーム」。北海道産小麦粉「きたほなみ」を使用し、あえてバターを使わずにさっくりと仕上げたアメリカンタイプのマフィンが人気の同店から、北海道産イチゴ「すずあかね」を生地に加えて焼き上げたマフィンが登場します。練乳クリームをトッピングして仕上げています。マフィンとセットの瓶入りイチゴジャムをその上からお好みでトッピングしてもお楽しみいただけます。

＜6＞札幌/みるくsan **1週目** **京王百貨店限定販売** 「いちごみるくシュー」(1個) 864円<各日50点販売予定>

全国の酪農家たちのこだわりのミルクを使ったスイーツが人気の「みるくsan」。北海道産バターを使用したクッキーシューと濃厚な生クリームをあわせ、「うらかわ菅農園」のイチゴをトッピングしました。

＜濃厚なイチゴチーズケーキやこの時期ならではの季節限定品も＞

●千歳/morimoto(もりもと)「ストロベリージュエリー プランタン」(1箱・4個入) 1,480円

通期 <各日30点販売予定>

1949年創業の菓子メーカー。2024年春に収穫した北海道産のイチゴのジャムとフリーズドライイチゴ入りのバタークリームを薄焼きクッキーでサンドし、ミルクチョコレートで縁取りしました。一年に一度この時期だけの季節限定品「ストロベリージュエリー プランタン」が登場します。



●千歳/もりのヌーボー「絞りたての雪どけチーズケーキ(いちご)」(1カット) 490円

実演 **初登場** **1週目** <各日250点販売予定>

菓子メーカーmorimoto(もりもと)の新ブランド「もりのヌーボー」が初登場。今展では実演販売で雪景色に訪れた春をイチゴで表現した春限定のチーズケーキ「絞りたて雪どけチーズケーキ(いちご)」が道外先行で登場します。富良野「小野農園」で収穫されたイチゴを使用し、下段のイチゴベイクドチーズケーキの中には酸味のあるイチゴのゼリーを入れ、その上にイチゴクリームをその場で絞り仕上げます。イチゴのフルーティーな甘みとほのかな酸味がチーズの酸味と相性抜群です。手軽に楽しんでいただけるように1カットから販売します。



写真手前:「絞りたての雪どけチーズケーキ(いちご)」

●小樽/小樽菓子舗ルタオ「フレーズダブル～北海道苺～」(直径12cm) 2,268円

通期 <各日50点販売予定>

小樽を代表する洋菓子メーカー「小樽洋菓子舗ルタオ」の看板商品「ダブルフロマージュ」。今展では、北海道産イチゴを使ったダブルも登場します。さわやかな酸味とほどよい甘みをもつ北海道産のイチゴとコク深いベイクドチーズケーキとの相性が抜群。ベイクドチーズケーキに北海道産イチゴのピューレを使用することで、イチゴがもつ香りと甘みをより引き立たせました。



「ルタオブルーベリーパフェ」(1カップ) 1,080円

実演 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

春らしい京王百貨店限定パフェも登場。ミルクプリンに甘酸っぱいハスカップソースとミルクソフトクリームを重ねました。その上にブルーベリーの果肉とハスカップソースで飾り付け、人気の「ダブルフロマージュ」もトッピングしました。





■ワンハンドで楽しめる!「熱々グルメ特集」

春に旬を迎える北海道産のアスパラを使った串焼きや、ラムチョップ、ホタテの串焼きなど北海道の定番人気グルメを手軽に買いまわってお楽しみいただけます。

●夕張/夕張あきんど屋 **通期** **実演**

(写真上)「黄金じゃが串」(1本) 540円

(写真下)「厚切りベーコンアスパラ串」(1本) 756円



冬の期間熟成させたジャガイモ「インカのめざめ」は、地元でも人気の品種。濃厚なバターでじっくり焼き上げて提供します。また、太く、甘く、柔らかい旬の道産アスパラが楽しめる「厚切りベーコンアスパラ串」のほか、旬の野菜、惣菜グルメがそろいます。

●札幌/さっぽろ食販 **通期** **実演**

「ラムチョップ(塩)」(1本) 864円



赤身と脂肪のバランスが良く、やわらかく食べやすい部位といわれる「ラムチョップ」。骨の旨味が肉に染み出し、やわらかくジューシーな一品です。出来立てが楽しめる実演販売で登場します。



●札幌/海鮮串焼いまして
「帆立串焼き(バター醤油)」
(1本)750円 **通期** **実演**
京王百貨店限定販売



●札幌/コロッケ倶楽部
「チーズフォンデュコロッケ」
(1個) 300円 **1週目**



●小樽/なると屋
「若鶏半身揚げ」
(1個)1,080円 **通期**

そのほか「ざんぎ」(1個:181円)、
「手羽先ざんぎ」(1個:171円)
などもそろいます

■新宿店 開店60周年記念企画「京王限定 贅沢弁当特集」

新宿店 開店60周年の感謝の気持ちを込めて、道産食材を贅沢に使用した京王百貨店限定販売の弁当を2週間で計12種そろえます。「花咲ガニ」「赤玉ホタテ」など希少な食材を主役に紅白の色使いで華やかに盛り合わせた海鮮弁当や6種類の貝を食べ比べできる貝づくし弁当、見た目のボリュームも満点な道産牛づくし弁当など開店60周年記念ならではの各店舗こだわりの弁当が登場します。



<1>

紅白のホタテを食べ比べ



<2>

豪華6種ネタで食べ応え抜群



<3>

6種の貝づくし



<4>

道産毛ガニ、花咲ガニを贅沢に



<5>

海鮮ネタ15種類がぎっしり



<6>

人気のネタ3種をふんだんに



<1>旭川/旭川駅立売商会 **通期** **実演**

「紅白ほたて寿弁当」(1折) 2,970円 **京王百貨店限定販売** <各日100点販売予定>

旭川駅ではじめて駅弁を立売販売した弁当店。ボタンエビにカニのほぐし身・爪肉、イクラ、道産ホタテと地元でも希少品といわれる赤玉ホタテをのせた紅白のネタ盛りだくさんの弁当です。

<2>木古内/ヤママル成澤水産 **1週目** **実演**

「ヤママル6種の海鮮弁当」(1折) 2,980円 **京王百貨店限定販売** <各日100点販売予定>

ウニ、殻付きアワビに北海道産のホタテ、ホタテ炙り、イクラ、ホッキ貝の6種が一度に楽しめる、見た目のインパクトも抜群な弁当。

<3>厚岸/氏家待合所 **通期** **実演**「厚岸氏家の六種の貝づくし重弁当」(1折)2,080円

京王百貨店限定販売 <各日100点販売予定>

人気駅弁「氏家かきめし」を手掛ける「氏家待合所」から、カキ・ホタテ・ツブ貝・灯台ツブ貝・アサリ・イタヤ貝などをこだわりの味付けで調理し盛り合わせた貝づくし弁当が登場。6種の貝の食べ比べが楽しめるほか、蓋を開けた時の磯の香り、濃厚な旨味もたまらない一品です。

<4>積丹/食堂 海のや **通期** **実演**

「花咲蟹・毛蟹・ほたて貝柱・ういくら弁当」(1折) 3,240円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

北海道積丹町余別で食堂を営む「海のや」。人気のウニと北海道産のイクラ、ホタテ、毛ガニ、花咲ガニの身をたっぷり盛り合わせた贅沢な弁当です。

<5>札幌/今井商店 **通期** **実演**

「開店60周年記念 ご満悦スペシャル弁当」(1折) 3,240円 **京王百貨店限定販売** <各日100点販売予定>

北海道産スケソウダラの白子と塩だけを使用して作るカマボコ「たちかま」とイクラ、イクラと鮭の親子漬け、ホタテのほか、カニほぐし身・棒肉、ウニ、ボタンエビ、数の子など15種類の海鮮ネタを盛り合わせました。

<6>長万部/浜形水産 **通期** **実演**

「よるこび三色弁当」(1折) 2,700円 **京王百貨店限定販売** <各日100点販売予定>

カニ直売所が作る、タラバガニの棒肉・本ズワイガニのほぐし身にウニ、北海道産のイクラの醤油漬けをたっぷり盛り合わせた三色弁当です。

そのほか、1週目に札幌/札幌ひぜん「極・弁当」(1折) 2,970円 <各日100点販売予定>、2週目に、札幌/市場めし兆「兆弁当～紅白～」(1折)2,781円 <各日100点販売予定>が登場します。ともに**実演** **京王百貨店限定販売**。



<7>



十勝・かみこみ豚の厚切りロース

<8>



はこだて大沼黒牛×噴火湾産ホタテ

<9>



ナカガワ牛

<10>



ふらの黒毛和牛

<7>帯広/十勝豚井こうふく **通期** **実演**

「豪華絢爛てんこ盛り豚井」(1折) 2,500円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

十勝地方・帯広で、昭和初期から親しまれている郷土料理の豚井専門店。赤身に脂のサシが入った十勝の「かみこみ豚」の厚切りロース網焼き、角煮、北海道産ホタテ、ハンバーグも盛り合わせました。

<8>函館/やきにくれすとらん沙蘭 **通期** **実演**

「はこだて大沼黒牛赤身希少部位のステーキと湾宝ホタテの盛り合わせ弁当」(1折) 2,808円 **京王百貨店限定販売**

<各日100点販売予定>

北海道の銘柄牛「はこだて大沼黒牛」の赤身肉(ランプ、イチボ、ウチモモ)のステーキと噴火湾産の湾宝ホタテが楽しめます。

<9>中川/道の駅なかがわ **2週目** **実演**

「ナカガワ牛満喫弁当」(1折) 3,024円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

旭川から車で北へ3時間、北海道の北部に位置する中川郡の道の駅。中川町のオリジナル牛「ナカガワ牛」の肩ロースにランプ・ウチモモのステーキが堪能できるボリューム満点の弁当です。

<10>札幌/グリルサーカス **2週目** **実演**

「ふらの和牛五大盛り特上ステーキ弁当」(1折) 3,456円 **京王百貨店限定販売** <各日60点販売予定>

札幌に本店を置く洋食店。ふらの和牛のサーロイン、ロース、ランプ、ウチモモなどの人気部位を贅沢に楽しめる弁当です。肉本来の味を引き立たせるため付属の岩塩、北海道産山わさびで食べるのがおすすめです。

■ **イトインコーナー** ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

人気のラーメン店、カレー専門店、寿司店が週替わりで計5店舗が出店。京王百貨店限定メニューを展開します。

<寿司>

●札幌/鮭処 桐 **1週目**

「豪華絢爛海鮮丼」(1人前) 3,850円 **京王百貨店限定販売**

<各日100食販売予定>

北海道の旬の海鮮が堪能できると好評のすすきのの寿司店が登場。北海道産のイクラ・ホタテ・イカ・タコ・秋鮭・ヒラメなど12種のネタを贅沢に盛り合わせた見た目にも華やかな海鮮丼が味わえます。





2週目は、釧路/鮪茶寮 四季彩「春光」(1人前)5,280円 **京王百貨店限定販売** <各日50食販売予定>が登場します。

<ラーメン>

●札幌/札幌ラーメン武蔵 **1週目** **初登場**

「濃厚焦がし味噌らーめん」(1人前) 1,496円 **京王百貨店限定販売**

<各日200食販売予定>

札幌市白石区に本店を構える「札幌ラーメン武蔵」。コシのきいたこだわりの特注麺を使用し、豚骨、豚足、鶏ガラ、野菜をじっくりと弱火で4時間煮込んだスープはあっさりとはっきりとコク深い味わいが特徴です。濃厚な熟成味噌ダレを合わせ、焦がしにんにく油が香る豚バラ、とろ肉焼豚とバターコーンをトッピングしました。



●札幌/らーめん^{ひょや}醬家 **2週目** **関東初出店**

「スペシャル味噌らーめん」(1人前) 1,485円 **京王百貨店限定販売**

<各日150食販売予定>

札幌市中央区の人気ラーメン店が関東初登場。豚骨と鶏ガラを約20時間炊いたコクとうま味のあるこだわりの白湯スープを使用しています。中太ちぢれ麺がスープによく絡み、甘みのあるホタテの貝柱、バターコーンとの相性も抜群です。



<カレー>

●富良野/唯我独尊 **1週目**

「独尊 道産ポーク5種盛りカレー」(1人前) 2,600円 **京王百貨店限定販売**

<各日30食販売予定>

1974年開店のカレー専門店。富良野産タマネギなど地元産にこだわった食材と29種のスパイスを配合したカレーは、独特な旨味や深みがやみつきになるとリピーターに愛されています。今展では、道産の豚肉を使用した自家製燻製4種(ソーセージ、ベーコン、ロースハム、ミートパテ)と柔らかく煮込んだ豚肉をトッピングしたボリューム満点の京王百貨店限定販売メニューが登場します。



■そのほかにも北海道・余市産のリンゴを使った人気アップルパイや銘菓も勢ぞろい



【パイクイーン】 **2週目** **美演**
「余市産りんごのアップルパイ」
(1個) 410円



【ロイズ】 **通期**
「生チョコレート[チョコバナナ]」
(20粒) 891円



【千秋庵】 **通期**
「ノースマン(さくら)」
(1個) 180円