



注目

なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり… 1



トピックス

京王のホワイトデー…………… 3

京王のお花見弁当…………… 4



大阪のうまいもん、食べてみなはれ！

初開催「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」

3月9日(木)～15日(水) 10時～20時 <最終日は16時閉場>

◆新宿店7階 大催場

新宿店では、独特の食文化を持ち、国内外の観光客にも人気の大阪グルメ約50店舗（うち約半数が京王百貨店初出店）を集めた「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」を初開催します。中地階で週替りにイベントを開催している「エキサイティングスポット」や、毎年1月に開催される当社の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」においても、大阪のグルメは特に人気。そこに注目した担当者が、より多くのお客様に大阪ならではの味を楽しんでいただくため、「大阪グルメだけの物産展」を企画しました。

■大阪といえば…やっぱり「粉もん」！

大阪の食文化の中心にあるのは、お好み焼き、たこ焼き、いか焼きといった「粉もん」です。

● 味乃家「ミックスお好み焼き(豚・イカ・タコ・エビ・ミンチ入)」(1人前) 1,080円 **イトイン**

焼き方とソースにこだわる難波の名店。百貨店の物産展において、会場内でのお好み焼きの実演販売はよくありますが、今回物産展としては珍しいイトインとしての出店です。食材本来の旨みを引き出す「味乃家」こだわりの焼き方を目の前で見ることができます。ミックスお好み焼きは、5種類の具材が入ってボリューム感もあり、店舗でも1番人気のお好み焼きです。各日50食販売予定。



● セラ・ルージュ「こだわり卵のいか焼き(九条ネギ入)」(1枚) 367円

“ミナミ”で若者の流行発信地といわれる「アメリカ村」に店舗を構え、契約養鶏場で飼育された、生後200～400日の若鶏から産み落とされる「こだわり卵」を使ったいか焼きが人気。一般の卵よりビタミンEを多く含む「こだわり卵」、国産のイカと京都産の九条ネギを、山芋がたっぷり入った生地に乗せて鉄板でプレス。もっちりとした仕上がりで、おやつ感覚でも楽しめます。



■ミニフードコートで手軽にパクッ

弊社でこれまで開催してきた同程度の規模の物産展と比較し、テーブル（立食用含む）やイスを増やして、ちょっとしたフードコートのような飲食スペースを用意します。そのスペースを取り囲むように、上記のいか焼きのほか、たこ焼き、チヂミ、ステーキ、寿司、かき氷、ミックスジュースなどを展開。“ステーキをほおぼるお父さんの横で、お子さんがミックスジュースを飲む”というように、大人から子供まで幅広い年齢層の方に楽しんでいただけます。

お問い合わせ先：(株)京王百貨店 経営企画室 広報担当 柴井、安藤、深山、進藤

電話：直通 03(5354)2855 FAX：03(5354)2828

京王百貨店ホームページ <http://www.keionet.com>

京王百貨店新宿店：東京都新宿区西新宿1-1-4 お客様のお問い合わせ先：03(3342)2111(代)

3月の営業時間：10時～20時（地下1階～3階は日・祝を除き～20時30分）

・価格はすべて税込価格で表示しています。
 ・都合によりタイトルおよび日程、詳細を変更する場合があります。



● FRUIT GARDEN 山口果物「りんごとキャラメルナッツかき氷」(1杯) 800円 京王百貨店限定

「ライフスタイルにもっと果物を！」がコンセプト。かき氷で使用しているフルーツソースは、新鮮な果物と自家製シロップとあわせてミキサーにかけて作るこだわりがあり、かき氷は年間を通じて現地で販売されている人気商品の1つです。本催事では当社の限定商品として、リンゴを使ったフルーツソースとキャラメルナッツの2つの甘さが楽しめるかき氷を展開します。



● スムージーバー生粋「大阪ミックスジュース」(1杯、300ml) 500円 京王百貨店限定

大阪の名物ドリンクといえばミックスジュース。現地では店名の通りスムージーの販売が中心で、ミックスジュースは通常販売していませんが、「果実を贅沢に使ったスムージーを、ミックスジュースにしたら美味しいのでは？」という弊社担当者の依頼を受けて本催事にて限定販売。カットした桃やパイナップル、バナナと豆乳をミキサーに入れ、出来立てのミックスジュースを楽しむことができます。



■ **イトイン** ※営業時間: 11時～(ラストオーダーは各日閉場の1時間前)

● 【串かつ】大阪くよし本店「おまかせ串かつ(5本)・箕面ビール(1本)セット」1,296円

鶏肉やホタテ、うずらなど5種類の串かつをビールと一緒にご提供。上記セットメニュー以外にも1本単位で注文可能なので、好きなものを好きなだけ食べることができます。無ろ過・非熱処理で瓶詰めされた大阪の地ビール「箕面ビール」も提供。定番の「ピルスナー」はじめ、6種類を用意します。
*店内調理による通常の販売ブースもあり。



● 【うどん】道頓堀 今井「きつねうどん」(1人前) 734円

道頓堀に本店を構える「今井」は、「だしは鮮度が命」というだしへの強いこだわりが特徴。北海道産の天然昆布と九州産のさば節・うるめ節を使い、コクと旨味を持ちながら、上品な薄味のだしに仕上げています。今回のイトインでは肉厚のきつね揚げが乗った看板メニュー「きつねうどん」のほか、親子丼なども提供します。



■ **当社催事で人気の名店も登場!**

● 551 蓬莱/豚まん(6個入)1,020円<写真上> 実演

創業以来お店で一つ一つ手包み、大阪名物「551の豚まん」。

● たこ焼き発祥のお店 会津屋/元祖たこ焼き(12個入)540円 実演

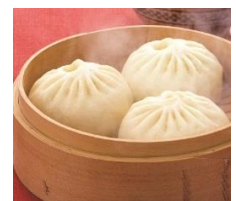
昭和8年創業、たこ焼き発祥の店。和風だしが決め手で、何もつけず食べてもおいしい。

● いかやきやまげん/大阪名物! 卵入りいかやき(1枚)300円 実演

生地に絶対的な自信を持つ人気店。冷めてもおいしいと評判のいかやきを出来立てで。

● 玉出木村家/ベネチアーナ(1/2サイズ)518円<写真下①>

明治39年の創業以来、ヨーロッパの製法を受け継いだ手作りパンが人気。



■ **大阪土産も買えちゃいます**

「おもろいもんから、ほんまもんまで」をコンセプトに、難波や道頓堀に店舗を構える大阪みやげの専門店「なにわ名物 いちびり庵」も今回の催事に出演。大阪名物のくいだおれ太郎をモチーフにした「くいだおれ太郎プリン三角缶」(3個入、1,350円)や、道頓堀川の水面に映るネオンをイメージした金平糖「ミナモネオン」(50g入、594円)など、約100種類の大阪グッズを取りそろえ、新宿にいながらにして、大阪の雰囲気味わっていただけます。



京王のホワイトデー

3月9日(木)~14日(火)

◆新宿店 中地階 食品フロア エキサイティングスポット、地下1階 食品フロア

今年のホワイトデーは、見た目がかわいらしく彩り華やかな、SNS映えするスイーツに注目。花びらがあしらわれたマカロンや、小さな一口サイズのケーキを取りそろえます。

ホワイトデーといえば、男性から女性にバレンタインのお返しをするイベント。今年は平日にあたるため、義理チョコ返しの需要も高まると見込んでいます。品ぞろえは、「喜んでほしい」「一緒に楽しみたい」と願う男性の気持ちを伝えるものはもちろん、自分自身のために購入するスイーツ好きな女性向けのもの、卒業や入学などお祝い事が多い3月にプチギフトをお探しのファミリー層が好むものなど、さまざまな方を選んでいただけるようにしました。期間中は16店舗の販売、価格帯は1,000円~5,000円のものをご用意します。

■味も見た目もこだわりがあります

近年は、おいしさだけではなくパッケージや中身の美しい見た目が重視される傾向にあり、プレゼントや購入したものなど写真に撮って友人と共有するお客様が多く、実際に当社でも見た目のきれいなものが好評です。

● アンプレシオン「花飾りのマカロン」(5個入り)1,620円

(ラベンダー、ジャスミン、山鹿紅茶、抹茶柚子、バラとライチ、の5種類)

福岡県に店を構える「アンプレシオン」は、ホームページに全材料の産地を明記するなど、素材への自信とお客様への安心感を大切にするパティスリー。都内ではなかなか手に入らないブランドです。今回は「アンプレシオン」の代表商品・マカロンが登場。合成着色料や化学的な香料を使用していないため、やさしい色合いが特徴です。雨が少なくミネラルが豊富なスペイン産の無農薬アーモンドを使用するなど、随所にこだわりが見られます。マカロンの上にはホワイトチョコレートと花びらをあしらいました。



● パティスリーエール「プチフル」(5個、1,188円、10個2,160円)

世田谷区奥沢にある「奥沢プリン」が代表的な洋菓子店。今回展開するプチフルは、昨年のクリスマスケーキのカタログ販売で初登場し、一口サイズの焼き菓子セットを販売した商品。見た目や食べやすさからホールケーキと並んで人気を集めました。今回ホワイトデーでは店舗が出店し、20種類からお好きなものを選んでいただけます。オペラ、モンブラン、ガトーショコラ、フルーツタルト、ショートケーキなどどれも直径5cmほどで、細部まで丁寧に作られたケーキです。



そのほか、ホワイトデーギフト初登場の「資生堂パーラー」から手土産としても人気の「チーズケーキ」(6個入り1,838円)や、小さな菓型のチョコレート「リーフメモリー」が人気の「モンロワール」からは、ホワイトデーの期間限定商品「リーフメモリーフラワーボックス」(648円)、約10年ぶりに登場する、生チョコレート発祥のブランドと言われる「シルスマリア」からは、静岡県の「KURI BERRY FARM」で栽培された紅ほっぺをフリーズドライにした「静岡県産紅ほっぺのスノーベリー」(1,620円、写真)などを販売します。





シーンに合わせて選べる

京王のお花見弁当

3月16日(木)~4月5日(水)

◆新宿店中地階 惣菜・デリカ売場

当社でしか買えないお花見弁当を販売します。友人や家族、職場の仲間など、さまざまな場面でお使いいただけるように、担当者が工夫を凝らした当社限定の容器で提供します。便利な持ち手の付いたカジュアルなランチボックスタイプと、きちんと感や華やかさが増す八角形の折り箱タイプの2種類で、どれも季節の食材をふんだんに使用したお弁当に仕上げました。

■気軽に持ち運べるランチボックス **全て京王百貨店限定**

上段には惣菜を、下段にはパスタやご飯などの主食を入れた2段ボックス。お酒を飲みながら上段の惣菜をつまみ、締めのご飯まで楽しめます。全6種類の展開。

右写真:RF1「1/2日分野菜ローストビーフの30品目サラダ」(897円)



●ポルタ・イル・マーレ・ヴィーア「マーレお花見ボックス」1,080円

神奈川県小田原市にある、小田原漁港を見渡すことのできるレストラン「イル マーレ」。現地以外で店を構えるのは当社のみで、地元の食材を使った新鮮なイタリアン惣菜が人気を集めています。今回のランチボックスには、店頭で人気トップ5に入る、チーズの鶏肉巻きと、海老とブロッコリー炒め、下段はナスとベーコンのパスタを入れました。



●まい泉「うららかボックス」756円

「素朴で飽きのこない味」と定評のあるポテトコロッケ、やわらかさが評判のひとくちヒレカツ、エビがたっぷり入ったエビカツと、店舗で人気の3種類をセットにしました。下段には、そばろ卵と鮭フレークを乗せたご飯を入れています。

■満開の桜にぴったり 華やか弁当 **全て京王百貨店限定**

お花見弁当は上品で豪華なものにしたい、という声にも応えます。折り箱を5つに区切り、バラエティに富んだ惣菜を彩り鮮やかに入れました。全10種類を展開予定。

●古市庵「寿司弁当春咲」1,080円

ボリューム満点の太巻きやいなり寿司、旬の食材を使ったちらしずしなどを販売する「古市庵」。毎年春の時期に販売されるたけのこちらしや、年間通して定評のある太巻き、いなり、煮物などを詰め合わせた弁当です。



●米八「春爛漫 集八弁当」1,080円

旬の素材を贅沢に使ったおこわが人気の「米八」。店内厨房で炊いた出来たてはもちろん、冷めてもおいしくいただける、こだわりの製法が特徴の店。桜とたけのこの季節のおこわ2種類と、赤飯、栗おこわ、五目おこわの中から2種類お選びいただけます。そのほか、焼鮭、桑入り肉団子、エビフライ、玉子焼き、紫キャベツの酢の物、がんもどきやニンジン、フキなどの煮物を入れました。



●美濃吉「春花満彩」2,160円

創業300年を迎えた、京料理の「美濃吉」。素材の味を生かした上品な味付けをし、旬の食材を彩りよく盛り込んだ一折です。



そのほか、デリカコーナーにて駅弁調製元による花見弁当を販売。「海苔のりべん」が人気の「福豆屋」からは「みちのく春だより」、「丸政」からは「お花見弁当」(各1,080円)など4種類を販売します。