



秋の大北海道展

会期:8月30日(水)~9月12日(火)
会場:京王百貨店新宿店 7階大催場
営業時間:10時~20時 <9月6日(水)は~17時、最終日は~18時閉場>

新宿店では、充実したグルメが魅力の北の大地・北海道の味が一堂に会する「秋の大北海道展」を開催します。毎年1月に開催される「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」に次いで、新宿店において2番目に売上の大きな物産展です。春と秋の年2回開催で25回目となる本大会では、海鮮・肉をはじめトレンドのメロンスイーツなどを、週替わり（**1週目**:8月30日~9月6日、**2週目**:9月7日~12日）で一部内容を変えて開催し、2週間で計約90店舗が登場します。

今回のおすすめ ☆ひそかな新ブーム?!メロンスイーツ特集
☆必見!価格・容器統一豪華弁当特集
☆注目!人気の初出品商品、限定品特集
☆イトインは歴代上位店舗も出店!第25回大会記念!2,500円豪華メニューも!!

※文中のマーク… 京王百貨店初登場= **京・初** 京王百貨店限定= **京・限** 実演販売= **実演** イートイン= **I**

■メロン好きにはたまらない!レアなメロンスイーツが大集合♪

近年、専門店もオープンするほど、じわじわと人気が拡大しているメロンスイーツ。メロンの産地として名高い北海道ならではの、旬の赤肉メロンを使用したスイーツを集めました。また、今年3月開催「春の大北海道展」のピンクスイーツ特集は「食べて美味しく、撮って可愛い(SNS映え)」と好評(菓子売上前比+10.0%に大きく牽引)であったため、**秋の今回は赤肉メロンで統一感**を演出。熟したオレンジ色の果肉は、味わいだけでなく、見た目にも秋の到来を感じさせます。2週間で12アイテムが登場。

●雪印パーラー「北海道メロンのパフェ(月)」(1杯、1,382円) **京・限** **実演**

1961年創業、札幌駅のすぐ近くに本店を構える「雪印パーラー」。通常、道内の店舗でしか食べることができないパフェがイトインに登場します。雪印メグミルク使用の乳脂肪分45%の生クリームと北海道産の赤肉メロンをふんだんに使用した限定パフェは、見た目も食べ応えも満足の一品。写真は、「月」をイメージした盛り付け例。これと別に「花」バージョンも用意し、店頭でお好きな盛り付け方をお選びいただけます。各日50杯販売予定。(ラストオーダーは各日閉場の30分前)



●柳月「三方六の小割 北海道めろん」(5本入、750円) **京・初** **1週目商品**

帯広を代表する銘菓から、当社初登場の季節限定商品を販売します。北海道産のメロンをたっぷり使用し、しっとりとした食感に仕上げたバウムクーヘン。表面のチョコレートもまるでメロンのようにあしらい、可愛らしい見た目は手土産にもおすすめです。北海道内ではテレビCMも放映され、話題の人気商品です。



●みれい菓「北海道産メロンの濃厚みるくぷりん」(1個、475円)

京・限 **実演** **1週目商品** 各日100個販売予定

新千歳空港で「札幌カタラーナ」が人気の同店から、北海道夕張産メロンを使用した「北海道産メロンの濃厚みるくぷりん」が京王百貨店限定で登場。北海道産の牛乳・生クリームを贅沢に使用したなめらかなミルクプリンに、フレッシュな夕張産メロンを大胆にトッピング。実演で、作りたての美味しさを提供します。



●フロマージュの杜「北海道生メロン ソフトクリーム」(1個、850円) **京・限 実演 1週目商品**

札幌市に店舗を構える「フロマージュの杜」は、北海道産のしぼりたて生乳を使用したミルク本来のコクが感じられるソフトクリームが毎年好評です。今回は京王百貨店限定商品として、北海道産のみずみずしいメロンのおよそ4分の1の量を一口大にカットし盛り付けた上に、ソフトクリームをのせました。ソフトクリームは3種(ミルク・メロン・ミックス)からお選びいただけます。各日50杯販売予定。



●ハウス フォン フラウ クロサワ「メロンバウムクーヘン」(1個、1,728円) **京・初 2週目商品**

2015年にオープンした富良野市内と市川市内の2店舗を展開する手作りバウムクーヘンの専門店が初出店します。しっとりとした舌触りを重視し、試行錯誤を繰り返して完成した看板商品「ソフトバウムクーヘン」。今回は特別に、赤肉の北海道産赤肉メロンの香り高い味わいをバウムクーヘンに再現するため店主がこだわり抜いた、富良野店でしか購入できない「メロンバウムクーヘン」を限定販売します。



■**お得な豪華弁当が競演！ 価格・容器統一豪華弁当特集**

海鮮または肉を得意とする人気店の弁当を、お客様が比較・検討しやすいよう価格も容器も統一した企画。通常、当社の食品フロアの弁当平均単価は約800円ですが、北海道展で販売する弁当は豪華な具材でプチ贅沢ができる1,500~1,700円が人気。前回大会で好調だった価格帯の弁当を強化すべく、価格はすべて1,680円で勝負。第25回大会記念として、各店、新鮮な素材をふんだんに使用したお得で豪華な当社限定弁当が揃います。 **※下記すべて1折 1,680円、京王百貨店限定、実演販売**

●今井商店「海鮮紅葉弁当」

札幌市内に店舗があり、札幌中央卸売市場から新鮮な食材を仕入れ、手ごろな価格で提供する店。北海道産のイクラ、ホタテや、知床で獲れた素材を使用した「サケとイクラの親子漬け」がたっぷり盛られ、お得感抜群。そのほか、ウニ、ズワイガニ、ボタンエビが入り、ひと足早い紅葉をイメージした彩り鮮やかな豪華弁当に仕上げました。



●島の人 礼文島本店「秋の北海道贅沢弁当」

北海道・礼文島にある本店からスタートし、北海道の新鮮な海鮮を中心に提供する人気店。ボタンエビを2尾あしらったインパクト大の限定弁当を用意します。そのほか、サーモン、ホタテ、イクラはすべて北海道産の素材を使用。同店の人気商品「サーモン昆布重ね巻」も味わうことができる贅沢な海鮮弁当です。各日50折販売予定。



●氏家待合所「たらば蟹ホタテかきめしスペシャル」

1917年創業、厚岸駅あつけしの名物駅弁「氏家かきめし」で知られる老舗。当社の駅弁大会でも毎年売上個数上位に並ぶ名駅弁。北海道産のカキを使用し、さらに大粒のホタテ、たらばガニを豪勢に盛り付けました。こだわりの炊き込みご飯は、駅弁同様、貝のエキスとヒジキで炊き上げた伝統の味。熱がなくなるとさらに味が締まり、濃厚な旨味が引き立つ老舗の駅弁調製元ならではの技を感じることができる当社限定弁当です。各日50折販売予定。



●豚井のはなとかち「十勝トンテキ弁当」

店舗は帯広駅近くの本店のみの同店は、観光客が列をなす地元の人気店。丁寧に手作りされ大量生産ができないタレは、サラッとしていながらコクのある味わいで肉の旨味を引き立てます。約200gの豚ロース、帯広市八千代ハムのソーセージ、フライドポテト、コーンはすべて北海道産の素材を厳選して使用。十勝の魅力が詰まった、こだわりの限定弁当は必食の一品。各日50折販売予定。



そのほか、2010年から続く名物企画として毎回好評の「999円弁当」も用意。期間中合計28種類を数量限定で販売します（販売は各日10時～と、17時～の2回。ただし、6日（水）と12日（火）は10時の回のみ）。手ごろな価格ながら北海道の魅力を味わえると、販売時間に合わせてご来店される方も多く、午前午後ともにすぐに完売する人気企画です。 **※下記すべて1折 999円、京王百貨店限定、実演販売**



- ①黒山「ホタテめし・カニ弁当」（10時・17時の回） **京・初** **1週目商品**
- ②札幌かに工房「特得味くらべ弁当」（17時の回のみ）
- ③道の駅なかがわ「北海道牛ステーキ(5枚のせ）」（10時の回のみ）
- ④稚内駅立売「道産牛ローストビーフかに弁当」（10時・17時の回） **2週目商品**

■注目の初出品・限定商品

●ロイズ「生チョコプラリネ(オーレ・シャンパン・抹茶)」(12個入、各734円)

京・初

北海道土産の代表・ロイズから、関東初出品商品が登場します。同店の代表商品である生チョコレートを、手に取って食べやすくしたひとロサイズのプラリネショコラです。オーレ・シャンパン・抹茶の3種類の生チョコレートを、それぞれ甘さ控えめのチョコレートで包み込みました。



●六花亭「マルセイバターケーキ」(写真下、5個入、669円) **京・初** **1週目**

帯広に本店を構える「マルセイバターサンド（写真上）」でおなじみの菓子店。2016年2月の発売の人気商品が当社初登場です。ふんだんに使用したバターの風味と、ふわとした食感が絶妙なスポンジに、しっとりしたチョコガナッシュをサンド。シンプルながら上品でバランスの良い味わいは、老若男女におすすめの一品。



●五島軒「オレンジロール」(1本、1,296円) **京・限** **1週目**

1879年創業。カレーやスイーツが人気の函館の老舗レストランから、暑さの残る季節にさっぱりとお召しあがりいただける当社限定の「オレンジロール」を販売します。新鮮なオレンジの果肉に、アクセントとしてグレープフルーツも使用し、爽やかな仕上がり。ふわふわとした食感のスポンジとボリュームたっぷりの生クリームとの相性も抜群です。



●プルマンベーカリー「コッペパン(あん＆生クリーム)」(写真上、1個、200円)

京・限 **実演**

札幌市に本店がある同店の店主は、過去に人気テレビ番組のパン職人選手権で2年連続優勝した経験を持つ実力者。北海道内以外に、シンガポールにも出店しています。当社の催事では、毎年「男爵カレーパン」が人気ですが、この秋初めてスイーツパンを提供します。北海道産小豆を使用したつぶ餡と生クリームを、香ばしく焼き上げた甘さ控えめの北海道産小麦「ゆめちから」使用のコッペパンに惜しみなくサンド。実演にて、出来立てを提供します。写真下は「ちくわパン(2個入、360円)」。



■イトインは、第 25 回大会限定メニューに注目！

※営業時間:10時30分～(ラストオーダーは各日閉場の1時間前)

春と秋の開催合わせて今回で連続25回目となる当社の大北海道展。イトインでは、第25回大会にちなんだ人気店の「2,500円」の豪華限定メニューや、話題の新規店舗が登場します。当社のイトイン(ラーメン)は、1日700~1,000杯(都内の同様催事との比較でおおよそ倍)を販売しており、現地でも行列必至の人気店が週替わりで楽しめます。

<1週目> *9月6日(水)まで

●**ラーメン** 白樺山荘「全部乗せスペシャル味噌」(1人前、1,296円) **京・限**

札幌・真駒内に本店を持つ味噌ラーメンの有名店が、ついに当社初登場。白糍味噌と白味噌をブレンドし、ゴマ油、オイスターソース、ニンニクなどでコクを出したスープ。そこに、2種のチャーシューに加え、厳選された人気の素材をもれなく乗せた限定メニューです。職人技で調整したスープ、麺、具のバランスは、トッピングを全部乗せしながらもくどくならない絶妙さが魅力です。各日200食販売予定。



●**寿司** 鮨のぶ「美味求真 極み 25種盛り丼」(1人前、2,500円) **京・限**

日本有数の歓楽街の札幌・すすきのの人気寿司店。イトインで歴代4位の売上を誇る同店は、第25回大会にちなみ、25種のネタを大胆に盛り付けたボリューム満点の限定丼を用意します。北海道産のホタテ、タラバガニ、毛ガニ足をはじめ、ウニやイクラ、マグロなどの人気食材を多数味わえる海鮮好きにはたまらない欲張りなメニューです。各日100食販売予定。



<2週目> *9月7日(木)から

●**ラーメン** 吉山商店「焙煎ごまみそとろ旨チャーシュー麺」(1人前、1,296円)

京・限 

札幌市内に本店を構える同店は、当社イトインでも列をなす人気店。一番人気のメニューである「焙煎ごまみそらーめん」に、トロツとした食感のホホ肉を使用した限定メニューを提供します。トンコツベースの味噌スープは、ショウガのすっきり感や野菜の甘み加わり、濃厚かつ複雑な味わい。仕上げにたっぷりとかけたゴマの香ばしさが食欲をそそります。



●**寿司** 鮨九「ウニ丼セット」(1人前、2,500円) **京・限**

札幌・すすきのに店を構える寿司店。契約漁師からこだわりの食材を仕入れる同店の限定メニューは、たっぷりの北海道産ウニを別添えにした「ウニ丼セット」。イクラの醤油漬けを盛り付けた丼の上に豪快に乗せてもよし、別々で食べてもよし。北海道のウニ漁は8月末で終了し品薄となる時期のため、北海道中から仕入れた希少なウニを提供します。ウニ好きの方に、北海道産のウニを存分に味わってもらうために考案されたメニューです。



●**肉** ポロシ「鉄板サーロインステーキセット(ミニ牛とろ丼付)」

(1人前、2,500円) **京・限** 

十勝に本店があり、十勝牛を使用した牛とろ丼が人気の同店。昨年初出店で好評だった店舗が、早くも再登場します。焼きたてを熱々の鉄板で提供する北海道産牛のサーロインステーキ(約200g)と、ご飯の上で牛とろがとろけるミニ丼のセットは、昨年出店時に約半数に近いお客様が注文した人気の限定メニュー。第25回大会を記念し、通常よりお得な2,500円で特別提供します。名物の牛とろ丼は、新鮮な牛とろを特製のタレ、ワサビでさっぱりと召し上がれます。



■完売必至の「じゃがポックル」を限定販売！

北海道の大人気土産として、北海道内でも品薄状態になることも少なくない「じゃがポックル」。都内で年に複数回開催される北海道展でも販売機会が少ない同商品を、当社では6年ぶりに数量限定販売します。ジャガイモを主材料とする菓子の希少性が続く中、注目の出品です。

●POTATO FARM「じゃがポックル」(1箱10袋、885円)

販売期間:8月30日(水)~9月5日(火) ※各日1,200箱(お一人様3箱まで)

北海道産のジャガイモをスティック状にカットにし、独自の製法でフライしています。他にない独特のサククリとした食感と、じっくりと丁寧に仕上げたマイルドなオホーツクの焼き塩がアクセントとなり、やみつきになる人気商品です。



お客様のお問合せ先 : 京王百貨店 新宿店 TEL : 03-3342-2111 (大代表)

報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL : 03-5354-2855 (竹田、柴井、深山、渡邊、進藤)