



2017年9月22日
株式会社 京王百貨店

イタリア展

会期:9月28日(木)~10月3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 <最終日は18時閉場>

<おすすめポイント>

◇イートインコーナー: パスタやピッツァなど、イタリア料理の代名詞が楽しめる!

◇ぶらり立ち飲み: ワイン1杯とお好きなおつまみで気軽に立ち飲み!

◇各種イベント: 食べてよし、学んでよし、楽しんでよし、のイベントが全14種!

新宿店では、2013年以来4年ぶりとなる「イタリア展」を開催します。当社では、「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」や「大北海道展(春・秋)」といった物産展の期間中は特に多くのお客様がご来店され、大きな集客効果を全館的にもたらしています。そこで、新宿店では幅広い世代のお客様が楽しめる、「食」を中心とした物産展の強化による集客の拡大を目指し、今年6月に5年ぶりに開催された「沖縄展」に続き、過去に好評を博した「イタリア展」も復活開催の運びとなりました。

人気シェフやナポリ出身のシェフが手掛けるイタリア料理のイートインをはじめ、お仕事帰りにちょっと楽しめるワインバー、思わず写真を撮りたくなるラテアートも楽しめるカフェなど、食品を中心に全74店舗(うち工芸品は36店舗)が出店。また、会期中にはセミナーや料理教室なども実施します。

■【イートイン①】イタリアといえば・・・パスタ!ピッツァ!

*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)

●レストラン アルポルト「海の幸とズッキーニのトマトソーススパゲッティ」

(1人前、1,944円、各日40食販売予定) 京王百貨店初出店

日本におけるイタリア料理ブームの火付け役、片岡護氏がオーナーシェフを務める東京・西麻布の人気イタリア料理店がイートインに登場。エビ、イカ、アサリなどをじっくり煮込んで素材の旨みを凝縮したトマトソースのパスタのほか、ホタテの旨みとキノコの香りや食感のバランスが良いオイルベースのパスタ「帆立貝とキノコのピアンコスパゲッティ」(1人前、1,512円)など、計5種類のパスタが楽しめます。



●レストラン センプリチェ「ピッツァ・ヴェスヴィオ」(1枚、1,350円)

京王百貨店初出店 京王百貨店限定

ニューカレドニア、メキシコ、香港など世界各地のリゾートホテルやクルーズシップのイタリアンシェフを経て、1998年に来日したナポリ出身のオレステ・パニョッタ氏が手掛ける神奈川・大船のレストラン。ブラックペッパー香るイタリア産サラミをトッピングしたピッツァは、本催事での限定販売です。このほかにも、セミドライトマト、アーティチョーク(=チョウセンアザミ)などを使ったクリームピッツァの「ピッツァ・ポモドーリ・セミ・セッキ」(1枚、1,350円)も当社限定で販売します。どちらも各日50食販売予定。上記限定商品以外にも、4種類のピッツァを販売します。



■【イートイン②】担当者の経験を生かして出店交渉したワインバー

今回のイタリア展の食品ゾーン担当者・長尾は、物産展などの担当になる前は酒売場に所属していたこともあり、その時の経験や人脈を生かして出店に至ったワインバーを展開します。

●ルッコリーナ「ワインバー」 京王百貨店初出店

輸入商社が開いた直営店のため、生産者の顔が見えるこだわりの食材やワインを提供している東京・飯田橋の人気店。長期熟成した「**パルマ産 24ヶ月熟成生ハム**」(1皿・70g、1,080円)や、選りすぐりのイタリアワインを用意します。

*「**グラスワイン(赤・白・スパークリング)**」(1杯、378円から)

このほか、対象の赤・白・スパークリングワインの中から1杯と、おつまみを1品選べる立ち飲みチケットも販売します。

●「ぶらり立ち飲みチケット」(1枚、756円)

*販売時間:10時30分~19時30分(最終日は~17時30分)

ワイン1杯とおつまみ1品をチョイス。ぶらりと、気軽に、会場内のイートインスペースで乾杯!

- ①チーズ・オン ザ テーブル「チーズ4種盛り合わせ」
- ②ピートゥリー・マーケット「グリーンオリーブ」(50g)
- ③オークハウス「サラミ盛り合わせ」
- ④エムズコ「ラムのロースト ハーブポテト添え」★
- ⑤⑥ラ ポルタ「アランチーニ(ポルチーニ茸)」(1個)、「同(イカスミ)」(1個)
- ⑦ピゴータ「ハーブチキン・サルシッチャとローストポテトの盛り合わせ」
- ⑧ヨーロッパアンペーカリー ikeya「フォカッチャ3種盛り合わせ」(1枚)★



※★印は 京王百貨店初出店

*長尾章弘 (催事売場 ショップマスター)

2009年入社、30歳。酒・進物売場を経て、2014年10月から新宿店中地階の「エキサイティングスポット」(週替りで食品催事を行うスペース)のメイン担当に。お客様の声をもとに何度も足を運んで取引先を開拓したり、集客のために自作の手配りビールを作成するなど、地道な努力型。今回のイタリア展では久々に物産展の企画に携わる。



■【イートイン③】イタリア版のアイスコーヒーって？

●ロ・スパッツィオ「カフェシェケラート」(1杯、600円)

本場イタリアでバリスタの修行も行ったオーナーの野崎晴弘氏が、学芸大学と横浜みなとみらいに構えるバル。カフェシェケラートとは、エスプレッソ2杯分を急速冷却して作るイタリア発祥のアイスコーヒーのこと。バリスタ野崎氏が作る、濃厚なのにすっきりとした後味を楽しむことができます。

また、「**デザインカプチーノ**」(1杯、600円)をご注文いただくと、クマやイルカなど10種類の中から好きな絵柄をラテアートにして提供します(写真下)。



(写真左から)
イルカ、クマ、リーフ
※イメージ

■見た目もかわいいドルチェ

●アンコーラ「ボスコ(写真①)」「ピスタッキオ(同②)」「ノーチェ(同③)」(1 カップ、各 540 円)

京王百貨店初出店

山口県内に 2 店舗を構える、地元で人気のイタリア料理店が当社催事初出店。イタリア産ヨーグルトクリームと酸味の効いたミックスベリーの「ボスコ」、シチリア島ブロンテ産ピスタチオのペーストを生クリームに混ぜ込んだ「ピスタッキオ」、ほろ苦い味わいのガナッシュとクルミを組み合わせた「ノーチェ」など、カップ入りスイーツを中心に販売します。



●ステファノアンナ「オルサキオット」(1 個、540 円)

京王百貨店初出店

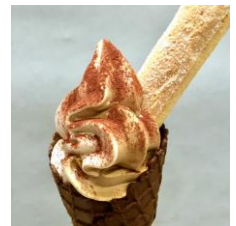
焼き菓子とオーダーメイドケーキ専門店。10 年前、東京・吉祥寺にオープンして以来、多くのリピーターがいる人気店からは、チョコレートガナッシュをサンドして作られた、子グマの形をした手のひらサイズのクッキーが登場。手作りのため、クマの表情が一つ一つ異なるのも魅力です。



●Aquila(アーキウラ)「ティラミスソフトクリーム」(1 個、486 円)

京王百貨店初出店

イタリアンドルチェの代表格とも言えるティラミスに専門に扱う、さいたま市のショップ。マスカルポーネアイスとエスプレッソアイスのミックスで、ティラミスの味わいを表現。マスカルポーネの風味と、エスプレッソのほろ苦さがマッチした、ティラミス専門店ならではの濃厚なソフトクリームです。



●クレマモーレ「いちごとキウイのメディオサイズ」(2 種類盛り、550 円)

東京・神奈川に 6 店舗を展開する「クレマモーレ」は、新鮮な生クリーム、牛乳、フルーツを使ったイタリアの手作りジェラート店。写真のイチゴやキウイのほか、定番のチョコレートやピスタチオ、この時期ならではのモモなど、全 18 種類のフレーバーを取りそろえます。



■イベントも連日開催！

セミナーやワークショップなど、イベントも充実。会場内の特設スペースにて、6 日間の会期中に合計 14 のイベントを開催します。

【イベントの一例】

- ・9 月 28 日(木) 生ハムの美味しい食べ方 ☆15 時～(約 30 分)
パルマ産の生ハムをはじめ、さまざまな種類の生ハムを試食を交えてご紹介
- ・9 月 29 日(金) ピッツァ・マルゲリータの実演デモンストレーション ☆15 時～(約 30 分)
「リストランテ センプリチェ」のオreste・パニョッタ氏によるピッツァ作りのデモンストレーションと、ピッツァの試食
- ・9 月 30 日(土) 片岡 護オーナーシェフ 料理教室 ☆11 時～、14 時～(約 60 分) ※当日 10 時より整理券配布
「リストランテ アルポルト」片岡シェフが、イートインで提供する「帆立貝とキノコのスパゲッティ」などの調理をデモンストレーション
- ・10 月 1 日(日) ミニチュアづくりのワークショップ ☆13 時～(約 60 分)、参加費 3,001 円、定員 9 名 ※予約不要
9×13×2cm のフレームに、お好きなチロリアンテープをはめ込んで作品作り
- ・10 月 2 日(月) マーブル紙 体験ワークショップ ☆11 時～13 時 30 分(所要時間約 25 分)、
参加費 1,201 円(A4 サイズ 1 枚) ※予約不要
フィレンツェではおなじみのマーブルペーパーのデモンストレーションと制作体験

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 (柴井、深山、竹田、渡邊、進藤)