



2018年1月9日
株式会社 京王百貨店

第22回 福井県「越前・若狭」の物産と観光展

会期:1月25日(木)~30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>

- ◇肉も魚も! : 約10年ぶりの登場となるご当地バーガーやカニを使ったちらし寿司など!
- ◇銘菓のアレンジ版! : 福井を代表する和菓子「羽二重餅」をアレンジしたスイーツが登場!
- ◇イートインコーナー! : 福井グルメのコラボセットや福井の地酒の飲み比べ!
- ◇若手伝統工芸職人集団も来場! : 伝統工芸の技を受け継ぐ若手職人集団が自慢の品をご紹介します!
- ◇体験イベント! : 越前がにのむき方教室や手作り味噌、陶芸を体験できる!



新宿店では、「第22回 福井県『越前・若狭』の物産と観光展」を開催します。日本のほぼ中央に位置する福井県は、古来より近隣の京都や奈良との文化のかかわりの中で、歴史と伝統を形成してきました。越前ガニなどの豊富な美味をそろえる食品40店、日本一の生産量で知られる鯖江市のメガネなど伝統と革新の技が詰まった工芸品27店、合計67店が出店し、実演や試食を交えて展開します。

当社催事に約10年ぶりに出店する福井のご当地バーガーをはじめ、お仕事帰りにも楽しめる日本酒バー、銘菓である羽二重餅のアレンジスイーツなどの食品や、7分野の伝統工芸を次代へ繋いでいる若手伝統工芸職人集団も来場する工芸品が一堂に会します。また、会期中には味噌づくりや陶芸などの体験も行います。

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 (柴井、深山、竹田、永井、進藤)

■〈肉〉約 10 年ぶり出店のご当地バーガーと若狭牛のステーキ重

①



②



●三國湊座「三國バーガー 京王スペシャル」(1 個、1,000 円) ※写真① 京王百貨店限定

三国の名産・物産販売所、文化イベントの発信地として 2006 年にオープンした観光拠点。オープン当初からある看板メニューを、当社催事限定のアレンジで販売します。パテは若狭牛のひき肉と国産豚肉をつなぎなして仕上げ、バンズも福井県産米を使用。さらに、ピクルスの代わりにマイタケと地元の特産品であるらっきょう漬をサンドするなど、地元の食材をふんだんに使ったご当地バーガーです。各日 50 個販売予定。

●ミート&デリカささき「若狭牛もも肉ステーキ重」(1 折、2,160 円) ※写真②

“食べ歩けるソースカツ丼”として人気の B 級グルメ「サバエドッグ」発祥の店が手掛ける弁当を実演販売。サシの入り方がきめ細やかで柔らかな肉質が特徴の若狭牛のモモ肉を使用し、焼き加減はメディアムレアで仕上げたたっぷりと盛り付けています。お好みで楽しめるように、自家製のステーキソースは別添えに。

■〈魚〉福井といえば…カニ！サバ！

③



④



●わらび「せいこ蟹ちらし寿司」(1 折、2,589 円) ※写真③ 京王百貨店初出店

福井県内で 9 店舗を展開。朝とれの魚や旬の野菜、地酒など、福井の食材にこだわっていて、県内外から人気の居酒屋が、当社物産展に初出店。セイコガニとは、福井県で水揚げされたメスのズワイガニのこと（参考:オスは越前ガニ）で、漁期は 11～12 月の 2 カ月のみ。身の部分やミソに加えて、メスのカニならではの内子と外子まで楽しめるちらし寿司です。

●若狭小浜 田村長「浜焼き鯖」(国産・1 尾、1,620 円 ノルウェー産・1 尾、864 円) ※写真④

1823 年の創業から 190 年以上、魚一筋で海産物商を営んでいる老舗。当社物産展への出店は毎年ありましたが、実演販売は初となります。脂ののったサバを丸ごと串に刺して、時間をかけてじっくりと焼き上げ、外はパリッと中はジューシーに。シンプルな素焼きながら、サバの旨みが凝縮されています。生姜醤油を付けて食べるのが若狭流です。

■〈スイーツ〉福井銘菓・羽二重餅のアレンジスイーツ！！



●新珠製菓「羽二重あんころ餅」(8個入、432円) ※写真⑤ 京王百貨店初出店

「おいしいお餅」にこだわり、福井産を中心とした北陸産のもち米と越前市の豊富な地下水を利用してお餅を作っている新珠製菓が当社初出店。こだわりのもち粉と水で作られ、もちりとした食感の羽二重餅を、北海道産小豆を使ったこしあんであんこで包んでいます。甘さ控え目のこしあんとなめらかな羽二重餅のバランスも良く、食べやすい一口サイズで包装されています。

●松岡軒「羽二重どら焼き」(1個、195円) ※写真⑥上

1897年創業。昔からの製法にこだわり、伝統の技と味を守り続ける松岡軒。ふっくら焼き上げたどら焼きの生地、創業以来変わらない配合で作られるなめらかな羽二重餅、豆の食感をほどよく残したつぶあんが楽しめる羽二重餅どら焼きは、羽二重餅ファンだけでなく、あんこ好きの方にも人気の一品です。

写真⑥下は錦梅堂「羽二重やき」(5個入、800円、各日30個販売予定)。

■〈その他〉注目の京王初登場スイーツ&価格統一弁当



●福井のオススメ逸品コーナー「弁慶堂のあじわいカステラ」(5切入、1,836円) ※写真⑦ 京王百貨店初登場

鯖江市に店舗を構える「ベルジェ・ダルカディ弁慶堂」の人気商品が当社初登場。2016年度に審査基準の異なる3機関の国際食品品質および味覚審査会で、カステラとしては世界で初めて4つの賞を同時に受賞しました。心地よい歯触りが感じられるように、通常のカステラよりも少し固めの食感。ミネラルが豊富な海塩、香り豊かな地元のにごり酒、微量のシナモンやナツメグなど、他ではほとんど使わない副材料を絶妙なバランスで組み合わせ、香りや味にアクセントを生み出し、風味豊かに仕上げられています。

●豪華な具材で“プチぜいたく”ができる「1,800円弁当」 ※★は 京王百貨店限定

- ・ミート&デリカさき「若狭牛の焼肉重」(各日50折販売予定) ★ ※写真⑧
- ・はまやき安兵衛「はまやき安兵衛 海鮮弁当」(各日30折販売予定) ★ ※写真⑨
- ・おいで康「かにしゃけ合戦」(各日30折販売予定) ★
- ・越前三國湊 三丹本店「越前かにすし」★
- ・わらび「焼ずわい蟹ちらし寿司」

■〈イトイン〉福井名物のセットや日本酒の飲み比べ！

* 営業時間:11 時～(ラストオーダーは各日閉場の1時間前、日本酒 BAR は 30 分前)



●福そば×ヨーロッパ軒総本店「天おろしそば&ミニソースカツ丼」(1 人前、1,540 円) ※写真⑩

福井のソウルフードともいえるおろしそばとソースカツ丼を、1 度に楽しめるセットです。※それぞれ単品での注文も可。

〔福そば〕大根おろしがみぞれ状に入った出汁を冷たい蕎麦にかけて食べるのが、福井名物のおろしそば。福井駅前に店舗を構える福そばでは、福井県産と北海道産のソバの実を殻付きのまま石臼で製粉した麺、ウルメ節・サバ節・メジカ節をたっぷり使った出汁、ともに自家製です。今回のセットには、エビと野菜の天ぷら付き。

〔ヨーロッパ軒総本店〕1913 年創業、ソースカツ丼発祥のお店。きめ細かいパン粉を使用し、箸で切れるほど柔らかく揚がったトンカツに香辛料を加えたウスターソースベースの特製タレが絡み、甘みと酸味を感じる口当たりに仕上げています。

●鎌仁商店「福井の 3 種飲み比べセット」(1,000 円) ※写真⑪

グレープフルーツのような淡い香りがありながら、深い味わいが特長の「梵」、透明感のある滑らかな舌触りで食中酒としても最適な「花垣」、「槽搾り」と呼ばれる昔ながらの製法で手間暇をかけて作られる純米大吟醸「一本義」、福井の地酒 3 種類が飲み比べできます。1,000 円の飲み比べセットではこの 3 種を含めて合計 5 種類の日本酒から選べるほか、もう少し手軽に楽しみたい方には、ワンコインの 500 円で 26 種類からお好きな 3 種類を選べるセットもあり。あわせて、日本酒と一緒に楽しめるおつまみも 6 種類用意します。また、26 日(金)はプレミアムフライデー限定企画として、「日本酒飲み放題」(2 部制、各部 15 名ずつ)も展開。

■〈工芸〉若手伝統工芸職人集団「7 人のサムライ」

越前焼や越前箆笥など、福井には国に指定された 7 つの伝統工芸品があります。その技を受け継ぎながら、現代風の新商品を作り、地元を活性化させようと集まった若手の職人グループ「7 人のサムライ」が手掛ける工芸品をご紹介します。会期中は職人自らが店頭に出る販売も予定しています(一部店舗のみ)。

・鍛冶工房いわい【越前打刃物】★ ・土直漆器【越前漆器】 ・ファニチャーホリック【越前箆笥】★

・宗助工房【若狭めのう細工】★ ・踏青舎【越前焼】★ ・柳瀬良三製紙所【越前和紙】

・加福漆器店【越前塗】 ※★印は会期中の店主来店を予定している店舗



■〈体験コーナー〉

・「米五」の手作り味噌体験 ☆1 月 26 日(金)、28 日(日) 各日 13 時～(約 70 分)、参加費 4,000 円
永平寺御用達の味噌づくりを体験。作った味噌(約 4kg)はお持ち帰りいただけます。

・越前ガニの剥き方教室 ☆1 月 29 日(月) 15 時～(約 30 分)、参加費 2,000 円
越前ガニのむき方、食べ方のコツをご紹介します。むいたカニはその場でお召し上がりいただけます。

・陶芸体験 ☆1 月 25 日(木)～27 日(土) 各日 11 時～15 時(所要時間約 15 分)、参加費 3,240 円
ろくろを使って越前焼を制作。作品は工房で焼き上げた後、お届けとなります。