



2018年2月26日  
株式会社 京王百貨店

九州定番の銘品や行列グルメを堪能！

# 大九州展

会期:2018年3月15日(木)~20日(火)<最終日は16時閉場>

会場:新宿店 7階大催場

新宿店では、九州全7県の老舗や有名店、名産品、伝統工芸品などを一堂に会した「大九州展」を開催します。

今年、当社担当者が4年越しで出店交渉した、福岡・博多で行列のできるラーメン店「博多一双」や、鹿児島・天文館の氷白熊の本家「天文館むじゃき」のイートインをはじめ、鹿児島、長崎、佐賀のご当地和牛を使用した限定の「肉弁」を特集。また、今年で明治維新から150年を迎えたことを記念して、大隈重信をはじめ明治維新で主要なポジションを担った人材を多く輩出した佐賀県を特集し、県民のごちそう「須古寿司」や当店限定販売のカレーなどを提供します。

そのほか、佐賀県出身のタレント・島田洋七氏や人気キャラクターが登場するイベントを開催。さらに、九州各県の有名スイーツや惣菜、工芸品をそろえ、約65店を展開します。



## 《ここに注目》

- ◇出来立ての九州の人気グルメを堪能！イートインコーナー
- ◇九州の有名和牛が弁当に！「肉弁」特集
- ◇明治維新から150周年！明治維新を支えた人材を多く輩出した佐賀県特集
- ◇美味しいのは肉や海鮮だけじゃない！九州人気スイーツ
- ◇九州出身の著名人や人気キャラクターが会場を盛り上げます！

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 (永井、柴井、深山、竹田、進藤)

## ■イートインコーナー ㊤11時～閉場の1時間前

◀福岡▶ 博多一雙「博多一雙スペシャルラーメン」1,200円

**当催事限定商品**

**関東エリア初出店**

**各日30食販売予定**

博多ラーメンで有名な「一幸舎」で修業を積んだ店主が、ラーメンのイメージを覆すモダンで落ち着いた雰囲気のお店を創り出したのが「博多一雙」。現地では常に行列ができる大人気店で、当催事担当者もその味に惚れ込み、4年にわたる交渉を続け、今回満を持しての関東初出店となりました。

博多ラーメン独特の細麺が、濃厚でありながら臭みのない豚骨スープに絡まり、甘くマイルドな味わいを織りなしています。当催事限定で、特製の辛味噌や糸島産豚のチャーシューを加えた特別ラーメンを楽しむことができます。



◀鹿児島▶ 天文館むじゃき「京王限定アイス白熊」1,080円

**当催事限定商品**

**京王百貨店初出店**

**各日50食販売予定**

鹿児島の人気スイーツ「氷白熊」の本家で、地元では名の知れた同店。「白熊」の名は、上から見るとサクランボや干しぶどうの配置が白熊に似ているためその名がついたと言われています。高さ17～18cmと見た目のボリュームに反して、女性でも意外と食べ切れるというほど、きめ細やかでふわふわの氷に秘伝の自家製ミルクが混ざり、口の中で優しく溶ける食感が人気。当催事限定で、白熊の上にアイスがトッピングされ、食べごたえはもちろん写真映えもアップしました。



◀佐賀▶ カイロ堂「佐賀牛ロースステーキ」(150g) 4,320円

飲食店業からスタートして、佐賀牛を専門とした精肉販売を手掛けるようになった同社は、7～8年前から百貨店等での催事出店や、駅弁販売への進出以降、取り扱う佐賀牛の質の高さが評価され、人気店としての地位を獲得しました。

佐賀牛の持つ「風味」「旨味」「甘味」を堪能できるステーキ各種は、肉質の柔らかい部位を厳選しており、豊潤な味わいと溶けていくような口どけが楽しめます。



## ■「肉弁」特集

◀鹿児島▶ 千歳<sup>ちせん</sup>「黒牛特上せごどん弁当」2,484円

**当催事限定商品**

**京王百貨店初出店**

**30食限定**

創業以来地産地消を目指し、県本土から島々までの食材を使用して料理を提供している同店では、肉も鹿児島県産にこだわります。

鹿児島県産黒牛のA5ランクステーキを中心に牛そぼろ、牛しぐれ煮などで桜島をイメージ。さらに自家製ソースをあしらひ、ナムルやパプリカを添え、彩り豊かに仕上げました。



◀長崎▶ 和伊懐石 縁 en. 「京王限定長崎和牛 A5 等級ロースステーキ」2,160円

**当催事限定商品**

イタリアンと和食の職人が協働で創り出す料理には、それぞれの専門知識によって、双方の魅力を融合させた独自性が話題を呼び、県外からのリピーターがいるほどの人気です。

2012年に開催された5年に1度開催される和牛のオリンピックで、内閣総理大臣賞を受賞し日本一に輝いた長崎和牛。肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランスの柔らかな食感が特徴です。その長崎和牛A5等級を使用し、肉の旨みを引き立てる佐世保発祥と呼ばれるレモンソースをかけてさっぱりといただける一品です。



◀佐賀▶ カイロ堂「佐賀牛ミスジステーキ&すき焼き弁当」1,998 円 **当催事限定商品**

九州駅弁グランプリ 3 連覇を果たした同店は、希少な佐賀牛を使った駅弁が人気を呼び、当社の駅弁大会でも毎年根強いファンがいます。駅弁大会でも人気の佐賀牛をステーキにした特製弁当が登場。佐賀牛の肩甲骨の辺りから 1 頭当たり 2 kg 程度しか取れないミスジの深い味わいと、柔らかく煮込まれたすき焼き肉の両方を楽しめるお弁当です。



■佐賀県特集

・ひぜん前 京すし「須古寿司」480 円

佐賀県でよく親しまれてきた須古寿司。佐賀県の須古地区で 500 年以上前から食べられている郷土料理で、農民を大切にする須古の領主に、領民が感謝の気持ちを込めて献上したのが始まりと言われています。

寿司めしに、エビや錦糸卵などの具材をのせた華やかな見た目が特徴です。



・創ギャラリーおおた「有田焼カレーマト入り三種のチーズ盛り」1,620 円

**当催事限定商品**

「有田焼きカレー弁当」が駅弁大会でも人気が高い同店から、当社限定でトマトにゴーダ、モッツァレラ、パルミジャーノ・レジャーノを添えたチーズたっぷりの焼きカレーです。人気の焼きカレー弁当で使用している 28 種のスパイスが入った秘伝のルーと佐賀県産米にトマトとチーズが絡みよく合います。



■九州スイーツ

◀福岡▶ VISA VIS(ヴィザヴィ)「特製バターケーキ」1,512 円 **京王百貨店初出店**

国内産、主に九州地方を中心とした食材選びにこだわって作られた菓子が評判の人気洋菓子店。

「幻のバター」との異名をもつ、カルピス社のフレッシュバターを使用したケーキは、真っ白なクリームと、芳醇なミルクのさっぱりとした後味が特徴。さらに塩味はフランスのグラント塩を使用。バターそのもののようなパッケージや中身が目を引き、お土産にも喜ばれそうな一品です。



◀佐賀▶ 創ギャラリーおおた「有田焼チーズケーキ」(S サイズ) 1,890 円

クリームチーズと卵をふんだんに使用したチーズケーキは、スフレのようにふわふわで、口に入れるとすっと溶ける滑らかなクリームのような口どけです。食べたあとに器を残しておけるのも嬉しいポイントです。



■佐賀県出身著名人のトークショー・キャラクターグリーティングも



佐賀県出身の漫才師であり、著書「佐賀のがばいばあちゃん」が大ヒットとした島田洋七氏が地元佐賀県を語るトークショーに出演します。また、熊本県の営業部長兼しあわせ部長「くまもん」や佐賀県観光PRキャラクター「壺侍」が登場し、会場を盛り上げます。 ※「くまもん」を除き写真撮影可

\*島田洋七氏トークショー：3月15日(木) 14時 \*壺侍グリーティング：3月17日(土) 11時～、14時～

\*くまもんグリーティング：3月16日(金) 11時～、13時～ ※各コンテンツ約30分間の実施予定