



2018年2月26日
株式会社 京王百貨店

なにわ 大阪食いだおれ うまいもんまつり

会期:3月8日(木)~13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>

- ◇名物カレー! : ご飯とカレーが混ざった独特の風味と見た目的人气メニューがイートインに!
- ◇ミックスジュース! : 阪神梅田駅地下の人気店が**百貨店催事初登場!**
- ◇スイーツ! : ドリンクと好きなスイーツをあわせて楽しめるスイーツチケット!
- ◇やっぱり粉もん! : 大阪といえば・・・お好み焼き、たこ焼き、いか焼き!
- ◇人気店も出店! : 当社催事で行列のできる豚まん、パンの人気店も登場!
- ◇ビールバー! : お仕事帰りにクラフトビールで一杯!



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を集めた「なにわ 大阪食いだおれ うまいもんまつり」を開催します。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、昨年3月に初めて開催しました。

今回は難波の名物カレー店がイートインに登場するほか、阪神梅田駅地下のミックスジュース人気店が百貨店催事に初登場。そのほか、お好み焼きやたこ焼きといった“粉もん”、豚まんや手作りパンをはじめとする当社催事でも人気の名店、クラフトビールが楽しめるビールバーなど、43店舗が出店します。

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

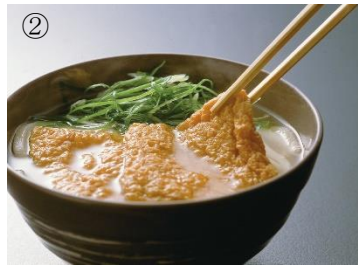
報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL : 03-5354-2855 (柴井、深山、竹田、永井、進藤)

■【イトイン】難波の人気カレー店が登場！ ※営業時間：11時～(ラストオーダーは各日閉場の1時間前)

①



②



③



●自由軒「名物カレー」(1人前、750円) ※写真①

明治43年創業。当時の味を100年以上受け継いできた「自由軒」がイトインに登場します。「名物カレー」は商品名の通り、自由軒を代表する人気メニュー。カレーそのものの風味を味わえるように、牛肉とタマネギのみを炒めます。そこにご飯を加えてさらに炒め、門外不出の自由軒オリジナルだし汁を入れて仕上げ。ご飯とカレーを混ぜ合わせ、独特の風味と見た目を生み出しています。

●道頓堀 今井「きつねうどん」(1人前、788円) ※写真②

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られています。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。

●丸福珈琲店「アイスコーヒータンケーキ(加糖/無糖)」(125ml、399円) ※写真③

☆営業時間：10時30分～(ラストオーダーは各日閉場の30分前)

創業から80年以上、独自の焙煎・抽出方法を守り続ける老舗珈琲店。昨年の本催事では物販のみでの出店でしたが、今回はイトインを併設し、お買い物の合間などにこだわりのコーヒーを楽しむことができます。タンケーキのコーヒーは贈答品としても人気で、丸福の珈琲職人が1本1本瓶詰め作業を行っています。*写真③内のスイーツは「珈琲シフォンケーキ」(1個、432円)。

■スイーツも忘れずに！百貨店催事初登場のミックスジュースは要チェック！！

④



⑤



●梅田ミックスジュース「ミックスジュース」(1杯、200円) ※写真④ **百貨店催事初登場** **実演**

阪神梅田駅の改札を出てすぐの場所にある、ミックスジュースの有名店。百貨店の催事には今回が初登場となります。ミカンと黄桃、バナナ、牛乳、砂糖、氷のみで作ったミックスジュースは、味だけでなくリーズナブルな価格も魅力の1つです。

●宇治園「抹茶ティラミス」(1個、810円) ※写真⑤

明治2年に京都で茶商として創業、昭和16年に大阪で小売を開始した老舗。抹茶ティラミスはマスカルポーネチーズをベースにしたクリームに、抹茶を表面全体にたっぷりふりかけています。下層には抹茶が染みこんだカステラ入り。柘型容器に入っているのもポイントです。

＜特別企画＞スイーツチケット(1,000円)

「おすすめスイーツとドリンクを楽しみながら、会場内でゆっくりしてほしい」との担当者の思いから生まれた企画。シフォンケーキ専門店「シェドゥーブル」や和菓子の「浪芳庵」など、対象ショップ10店から好きなスイーツ2品と、「丸福珈琲店」のコーヒーまたは「宇治園」のグリーンティーの1杯が楽しめます。

■大阪の食文化の中心は「粉もん」!



●ゆかり「京王焼(イベリコ豚・ヨード卵・九条ねぎのせ)」(1人前、1,360円) ※写真⑥

京王百貨店初出店

実演

京王百貨店限定

昭和25年の創業当時は洋食屋だったという老舗お好み焼き店は、梅田の本店をはじめ、9店舗を展開。独自に開発したお好み焼きの粉、ソース、マヨネーズをはじめ、鶏ガラと香味野菜をじっくり煮込んだだし、国産キャベツやヨード卵などがおいしさのポイントです。各日50食販売予定。

●たこ焼き発祥のお店 会津屋「元祖たこ焼き 小箱」(12個入、540円) ※写真⑦ 実演

昭和8年創業、たこ焼き発祥の店。会津屋のたこ焼きは醤油味のだし入りで、何もつけずに食べてもおいしいことが特長。紅ショウガを入れず、ソースも青海苔も使用していません。また、「手軽に手でつまんで食べられるように」という会津屋初代のスタイルを守り、一般的なたこ焼きに比べて一回り小さく仕上げています。

●いかやき やまげん「大阪名物! 卵入りいかやき」(1枚、300円) ※写真⑧ 実演

京橋駅近くに店舗を構え、店の入口には本物のするめを200枚以上飾る特徴的な店舗のイカ焼き居酒屋。生地はカツオと昆布でとっただしや、粉末ではない山芋を加えて作られていて、「冷めてもおいしい」と絶対的な自信を持っています。イカは食感の良いゲソのみを使用するこだわりも。

■当社催事でも行列必至、人気の名店!



●551 蓬莱「おすすめBセット」(豚まん6個・焼売10個・焼餃子15個入、2,120円) ※写真⑨ 実演

創業から手作りにこだわり、毎日店頭で1つ1つ手作りしている大阪の人気店。当社催事でも会場内で手包みます。タマネギとダイス状に荒切りカットした豚肉が入った豚まん、ボリューム満点の焼売、食感が残るようにカットした豚肉と新鮮な野菜のバランスが絶妙な焼餃子と、定番の商品をセットで。

●玉出木村家「ベネティアーナ」(1/2サイズ、518円) ※写真⑩の★印、販売開始は11時ごろの予定

創業は明治39年、ヨーロッパの製法を受け継いだ手作りパンが人気です。看板商品の「ベネティアーナ」は、生地にオレンジスライスが混ぜ込まれ、表面にはアーモンドとヘーゼルナッツで作ったマカロン生地をトッピング。カリッとした外の食感と、ふわふわした中の食感が人気のロングセラー商品です。各日500個販売予定。

■クラフトビールが楽しめるビールBAR

地元・堺では、国内外60カ所の醸造所から届けられる樽生クラフトビールが21種類もそろうビアパブ。本催事の会場では樽で4種類、ボトルで3種類のクラフトビールを味わうことができます。

●「八朔パールセゾン」(1杯 300ml、600円)