

北海道命名・150周年！いちごにちなんだ企画を特集！

春の大北海道展

会期：2018年4月4日(水)～17日(火)

営業時間：10時～20時<11日(水)と最終日は18時閉場>

会場：京王百貨店新宿店 7階大催場

《おすすめポイント》

- ◆2週間で海鮮9種に肉4種！折箱・価格統一 1,500円弁当
- ◇春の訪れを感じるストロベリースイーツ特集
- ◆札幌ではじわじわと定番化！シメパフェ
- ◇ラーメン・スープカレーなど北海道の大人気グルメのイートインコーナー
- ◆ランチにも夕食にもお得な 999円弁当



新宿店では、“食の宝庫”ともいわれる北の大地・北海道の味覚が一堂に会する「春の大北海道展」を開催します。今年は、「北海道」命名が150周年を迎えたことを記念して、「15」にちなんだ企画を展開します。海鮮や肉の弁当を1,500円の統一価格で販売するほか、イチゴのスイーツを15種類そろえ、ストロベリースイーツを特集。そのほか、札幌でブームになっている「シメパフェ」や、人気のラーメンやスープカレーなどのイートインコーナーなど、1週ごとに（1週目：4月4日（水）～4月11日（水）、2週目：4月12日（木）～17日（火））一部内容を変えて開催し、2週間で約90店舗が登場します。

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、永井、竹田、進藤）

■折箱・価格統一！目移りするほど豪華な 1,500 円弁当特集 **京王百貨店限定** **実演** **各日限定 50 折**

①



②



③



◆積丹／民宿 海のや「はるびより」 1,500 円 ※写真①

積丹町で民宿と食事処を営みながら、百貨店催事に度々出店している海鮮の人気店。1 折の中に、エビやサーモン、カニのほぐし身、イクラ、ホタテ、ウニなど海の幸の人気者が詰め込まれた一品です。

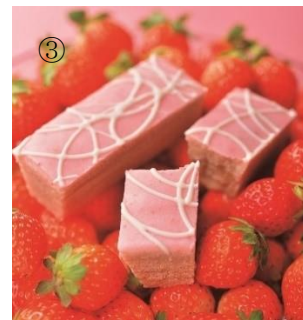
◆厚岸／氏家待合所「豪快！海鮮ミックス鮭かきめし」 1,500 円 ※写真②

氏家待合所は、当社が開催する百貨店最大級の駅弁大会で実演販売個数ベスト 10 常連の「氏家かきめし」を手掛ける駅弁調製元。その「かきめし」に、北海道産のカキ煮、塩麴漬け鮭、イクラの醤油漬けをはじめ、自社で加工した「ウニ煮」や「紅ズワイ蟹」など同店のこだわり食材を詰め込んだ弁当です。

◆中川／道の駅なかがわ「北海道牛ステーキ誉弁当」 1,500 円 ※写真③

稚内市から南に約 90km に位置する道の駅なかがわの名物はステーキ弁当。北海道産牛の内モモの赤身肉を使用したステーキと、サイコロステーキでボリューム満点に仕上げられています。肉にかける添付のステーキソースは、ニンニク風味がきいてご飯がすすむ味付けです。

■イチゴ好きにはたまらない！ストロベリースイーツ特集



◆小樽／小樽洋菓子舗ルタオ「ベリーミルクドゥーブル～北海道産ジャージーミルク～」(直径 12cm) 1,728 円

※写真① **季節限定商品** **各日限定 40 個**

言わずと知れた小樽の人気洋菓子店。道産のミルクとチーズで作られたチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」は、ベイクドチーズ層とレアケーキ層が一体となって口の中でとろけていく食感が楽しめます。季節限定で 2 つのベリーの甘酸っぱさとミルクの自然な甘みが楽しめるフレーバーが登場。半解凍でも、完全解凍でふわふわの食感を楽しむのもどちらもおすすめです。

◆小樽／小樽洋菓子舗ルタオ「ベリーミルクサンデー」 540 円 ※写真②

実演 **各日限定 250 個**

道産のジャージーミルクに、隠し味のマスカルポーネチーズを加えた濃厚なソフトクリーム“クレームグラッセ”の上に、季節限定の「ベリーミルクドゥーブル」が添えられたサンデー。上からかかったイチゴソースは濃厚なイチゴの味を味わうことができます。

◆帯広／柳月「三方六の小割 いちご」(5 本入り) 725 円 ※写真③

1 週目 **季節限定商品**

帯広を代表する銘菓「三方六」に、季節限定のイチゴ味が登場。生地にも表面のチョコレートにもイチゴをたっぷり練りこみ、しっとりとした口当たりの中にふんわりとイチゴが香ります。個包装なので土産などにもおすすめです。

＊そのほかのイチゴのスイーツ(一例)



①札幌/みれい菓「札幌カタラーナ いちごみるく」(1,350円) **1週目**

②札幌/鹿内青果「ストロベリークラッシュ」(600円) **実演**

③札幌/ロイズ「生チョコレート<ストロベリー>」(777円) **季節限定商品**

■札幌を飛び出して今や全国に広がりつつある「シメパフェ」

シメパフェとは…

札幌発祥の文化で、食事や飲み会の締めにはパフェを食べることを指します。お酒を飲む人も飲まない人も楽しむことができ、さらにパフェは「インスタ映え」もすると女性を中心に人気を集めています。道外にもシメパフェを広めるべく、渋谷にも新たに「シメパフェ」文化をはやらせたいとパフェ店が登場し、じわじわと文化が全国に広がりつつあります。

◆札幌/雪印パーラー「莓レアチーズパフェ」1,500円 **京王百貨店限定**

各日限定 50杯

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」。北海道百年記念式典にお出ましになられた昭和天皇に「スノーロイヤル」というバニラアイスを作ったことでも知られています。通常は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。今回は当店限定商品も2種登場。写真は、道産牛乳で作られた濃厚な生クリームに、酸味と甘みのフロマージュクリームとイチゴがトッピングされた見た目も華やかなパフェ。当店限定商品はこのほかに「いちごちょこパフェ」(1,080円)も。また、道内店舗で販売するパフェ各種も販売します(10時30分から、ラストオーダーは各日閉場の30分前)。



◆札幌/フロマージュの杜「いちごパフェ」800円 **京王百貨店限定** **実演**

各日限定 30杯

札幌市に店舗を構える「フロマージュの杜」では、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大好評です。今年の京王百貨店限定商品は、ミルクとの相性が良いイチゴをソフトクリームに添えました。上からかけたチョコレートソースがアクセント。



■初出店・初出品も要チェック! **2週目**

◆札幌/シーフードファクトリー北海道「かにみその旨味がギュッとつまったカニグラタン」

980円 **新宿店初出店**

新鮮な本ズワイガニの濃厚なカニ味噌と、道産牛乳、生クリームで作ったまろやかなホワイトソースを合わせて出来た、同店一番人気のグラタン。新鮮なカニ味噌を使用することで、味噌の生臭さを抑えた一品です。



◆札幌/黒茶の間「五色あん最中」972円

京王百貨店初出店

北海道の黒豆専門店道産の黒豆を100%使用したお茶や和菓子が人気です。粒が大きくふっくらとしている「きたろまん」は十勝で誕生した新品種の小豆。好きな餡を最中に自由に詰めて楽しめます。餡を別に詰めるので、いつでも作り立ての最中のパリパリ食感を味わうことができます。



■イトインでここでしか食べられない限定メニューを堪能！

1週目 ※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)

《ラーメン》小樽／初代「初代の特製味噌(焼豚のニンニクオイル漬け添え)」1,250円

京王百貨店限定 **各日限定 200食**

1994年に創業し、「何代続こうとも味は一代限りなり」との思いから【初代】と命名された小樽の人気ラーメン店。豚骨に鶏ガラ、煮干し、昆布、数種類の野菜を約半日かけて煮込み、さらに一晩寝かせて完成するスープと中太麺とのバランスが絶妙。さらに、ニンニクオイルに漬けこんだ角切りチャーシューがうま味をプラスする濃厚な一品です。



《寿司》札幌／鮭のぶ「美味求真 30種類がのった海鮮丼(のり汁付)」3,500円

京王百貨店限定

札幌の人気寿司店。海の幸をふんだんに使った丼が毎年大好評です。「秋の北海道展」では25種の具材を使用して話題を集めました。今回はさらに5つ増やした30種の具材をそろえパワーアップ。ホタテ、ウニ、イクラ、ボタンエビ、カナなどが入ったボリューム満点の丼で、海鮮好きにはたまらない欲張りな丼に仕上がっています。



《スープカレー》札幌／らっきょ「北海道産知床鶏と春野菜のスープカレー」(ライス付)

1,701円 **京王百貨店初出店** **京王百貨店限定**

1999年にオープンした札幌のスープカレー店。25種類のスパイスが入ったスパイシーでコクがたっぷりのスープに、知床鶏のレッグにアスパラや春キャベツ、新玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、玉子が入った限定の一品です。知床鶏は植物性飼料を与えて育てたため鶏特有の臭みがほとんどなく、うま味が際立ちます。スプーンでホロホロにほぐれる柔らかい肉と野菜が楽しめます。



2週目 ※営業時間は1週目と同じ

《ラーメン》札幌／札幌真麺処 幸村「幸村道産豚スペシャル」1,296円

京王百貨店初出店 **京王百貨店限定** **各日限定 200食**

札幌の人気ラーメン店。味噌ラーメンにホエー豚チャーシュー、黒マー油、味付け玉子、バターコーン、ネギ、ショウガ、メンマ、フライオニオン、ゴマといったボリュームのあるトッピングが入っています。十勝産の低カロリー・高たんぱく質のホエー豚チャーシューはクセがなく満足感のある味わいです。



《寿司》札幌／鮭処 桐「響宴」5,184円

京王百貨店限定 **各日限定 100食**

すすきの駅から徒歩3分という立地で、旬な食材を比較的手ごろな価格で提供する店として現地でも人気の寿司店です。ウニ、イクラ、マグロ、ズワイガニの4種類が一度に食べ比べできる豪華な丼です。



《ステーキ》帯広／十勝食堂ポロシリ「鉄板サーロインステーキセット(ミニ牛とろ丼セット)」

2,700円 **京王百貨店限定**

前回も大好評だった鉄板ステーキと牛とろフレック丼のセットが当催事限定で登場。「ご当地どんぶり選手権」や「まんぱく」等のグルメイベントで賞を総なめにするほど人気の「牛とろフレック丼」をステーキとともに楽しめる一品です。牛肉を加工しフレックにしているのがポイントで、黄身を乗せてご飯に混ぜることでトロのようにジューシーな食感を楽しめます。

