



第31回 東西有名寿司と全国うまいもの大会

会期:10月4日(木)~10月10日(水)

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16時閉場>

新宿店では、人気の寿司と全国各地の名産品を一堂に集めた「第31回 東西有名寿司と全国うまいもの大会」を開催します。東京にいながら現地のうまいものを味わえる秋の名物催事。メインとなる寿司のほか、その場で手軽に味わえるご当地グルメやデザート注目度も年々高まっています。今大会では、現地でも手に入りにくいスイーツや、写真映えを意識した当催事限定の増量メニューを強化。現地で人気の寿司店や、話題のスイーツ店など合わせて74店舗が登場します。

おすすめポイント

☆“幻の魚”と呼ばれる「クエ」や富山の地物ネタの握りをイートインで味わえる！

☆パンケーキなどの行列店の人気スイーツも登場！

☆写真映えも！ご当地の味を心ゆくまで堪能できる“デカ盛り”特集



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 (竹田、島田、柴井、福島)

※文中のマーク… 京王百貨店初登場= **京・初** 京王百貨店限定= **京・限** 実演販売= **実演** イートイン= **イ**

■希少な魚や富山の地物ネタがイートインに登場 ※イートインは10時30分～、ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●東京都／寿司割烹 はながこい「クエ入り握り寿司」 **京・初** **京・限** **実演** **イ**

(1人前 <クエ2貫・生本まぐろ2貫・海老・鯛・玉子焼>)2,800円

東京・青山に本店を構える「寿司割烹 はながこい」では、“幻の魚”と呼ばれる希少なクエが味わえる握りセットを提供します。そのほか、濃厚なウニスープで天然鯛のしゃぶしゃぶをいただく同店人気のウニしゃぶと握りがセットになった「雲丹しゃぶ握りセット (2,970円)」もイートインで手軽に味わえます。



●富山県／廻転とやま鮨「にぎり寿司各種」(1皿)150円～ **実演** **イ**

県内の空港などに店出する回転寿司店。白エビ、紅ズワイガニ、ホタルイカ、がんどぶり(ブリの若魚)などの富山湾で獲れる新鮮なネタ、富山県産コシヒカリのシャリ、県内の醸造所で丁寧に仕込まれた醤油と、地産食品にこだわっています。地元客・旅行客から人気の店が、会場内に回転寿司スタイルで登場します。



仕事帰りのちよい飲みにもオススメ!「日本酒BAR」も併設

「廻転とやま鮨」のお寿司と一緒に、日本各地の厳選地酒を楽しめます。「日本酒3種 限定飲み比べセット<刈穂選抜 純米大吟醸・百十郎 純米吟醸しっとり・七賢 甲斐駒生>(写真、800円)」をはじめ、約30種の銘柄を用意します。



<各日20セット販売予定>

■そのほかにも、人気のご当地寿司がそろいます

●京都府／京の味処 うお寿「竹の子姿ずしと竹の子入りいなり」(各3個)1,400円

京都府内で採れる新鮮な海や山の食材を豊富に取り入れた京寿司・京懐石を提供する創業70年以上の老舗料亭。「竹の子姿ずし」は、白くやわらかく、えぐみが少ないことで知られる京都・洛西周辺で採れるタケノコを酒やみりん、鰹節などで煮込み、くり抜いた中に木の芽と柚子を混ぜた酢飯を詰めた「うお寿」名物の寿司です。



●福岡県／だしいなり^{かいぼく}「海木だしいなり」(4個入)1,296円

福岡市にある日本料理店「海木」。通常、食事の締めとして提供している「海木だしいなり」ですが、ランチタイムは持ち帰り専門店として営業するほどの人気。熊本県の南関町で作られる揚げを使用し、油抜きや炊き込みをすべて独自の製法で、やわらかくもちもちの食感に仕上げています。具材は使用せず、中身はシンプルに酢飯のみ。噛んだ瞬間にじゅわっと染み出る出汁と揚げの味を堪能できます。



■行列店のスイーツも出店!

会場で手軽に楽しめるデザートは、幅広い世代に人気のカテゴリー。同催事でも、菓子カテゴリーは直近2～3年で毎年好調に売上を伸ばしています(2017年実績:2015年対比+30%以上)。

●東京都／幸せのパンケーキ「しおやもソースのパンケーキ」 **京・初** **京・限** **実演**

(1カップ・ミニサイズ3個入)650円

2015年に東京・表参道にオープンし話題となった行列のできるパンケーキ専門店。こだわりの素材と徹底した温度管理でじっくり焼き上げた生地は、しっとりふわふわの食感と口溶けの良さに定評があります。当催事限定で、スモモのなかでも希少な「しおやもも」を使用したソースと生クリームを添えたパンケーキを、持ち歩いても食べやすいカップに入れて提供します。



※イメージ

そのほかにも、生産数に限りがあり、現地でも手に入りにくい人気のスイーツ店が出店します。

- ① 福岡県/オスピターレ「スフォリアテッラ各種(プレーン・チョコ・ピスタチオ・あまおう・シチリアレモン・マロン)」(1個)300円～ ※写真①

バター不使用のパリパリ生地が魅力のナポリ発「スフォリアテッラ」を扱う専門店

- ② 静岡県/杉山フルーツ「生フルーツゼリー各種」(1個)370円～ ※写真②
 <10月4日(木)・5日(金)のみ、各日400個販売予定、お一人様6個まで>
 フルーツコーディネーターの店主が手掛ける生フルーツゼリーの行列店



※「杉山フルーツ」は午前10時より会場にて整理券配布

■SNS映えも叶う、“デカ盛り”特集

各地の「うまいもの」が、当催事限定のビッグサイズで登場。家族や友人とシェアして、楽しく美味しく盛り上がるメニューを、4店舗・計4種用意しました。

- 東京都/浅草 壽々喜園×ななや「抹茶ジェラートパフェ デカ盛り(写真左)」

(1杯)1,200円 京・限 イ ※各日50杯販売予定

昨年出店し好評だった、浅草の老舗茶屋「壽々喜園」と静岡県の抹茶菓子店「スイーツファクトリー・ななや」のコラボレーションショップが早くも再登場。一般的な抹茶ジェラートの7倍の濃さを持つ「超濃厚抹茶ジェラートプレミアムNo.7」を使用した、35cmを越す高さのパフェを当催事限定で販売します。レギュラーサイズの「抹茶ジェラートプレミアムNo.7の抹茶パフェレギュラー(写真右/1杯、800円)」も用意。

約35cm!



- 広島県/あなご処 城山本店 さくら庵「宮島井デカ盛り」

(1人前<みそ汁、漬物付>)3,200円 京・限 イ ※各日10食販売予定

世界文化遺産・宮島口棧橋の前に店を構える穴子料理専門店。宮島の名物料理である穴子飯と広島名物の牡蠣が一度に楽しめる「宮島井」を、通常の2倍以上のボリュームで提供します。酒蒸し製法でふっくらと仕上げた対馬海域で獲れた天然穴子と、地元・広島県廿日市地御前で獲れたぷりぷりとした大粒の牡蠣が存分に味わえます。「宮島井レギュラー(1,728円)」も販売。



- ③ 岩手県/肉のふがね「岩手短角和牛三昧」(1折)2,800円

<各日10折販売予定> 京・限 美・演 ※写真③

精肉店を営む岩手短角牛専門店。直径約24cmの丼に、短角牛のすき焼き、カルビ焼き肉、赤身のローストビーフをご飯が見えなくなるほど盛り付けました。

- ④ 島根県/出雲・日本海「デカ盛りのどろろ海鮮ちらし」

(1折)2,470円 京・限 美・演 ※写真④

島根県・出雲市駅前で、のどろろを地元ならではの価格で提供する人気店。約21cm×約13cmの折箱に、のどろろ・カニ・マグロなど7種の海鮮が乗ります。



<会場内にフォトスポットが初登場>

近年高まるSNS映え需要に対応し、4種の壁紙を配したスポットを設置します。お好みに合わせた背景で、会場内でお買い上げいただいた弁当やスイーツの撮影ができます。