



2019年2月25日
株式会社京王百貨店

新宿店開店 55 周年記念、よしもと芸人とのコラボ企画も！

「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」開催！

会期：2019年3月7日（木）～12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＞



＜注目ポイント＞

- ① **よしもと芸人とコラボ企画**、「いかやき」にトマトソースが！？
- ② **当社初登場！**北新地の夜のみ営業するサンドイッチ専門店！
- ③ 大阪といえば**粉もん！**定番人気のお好み焼き、うどん、豚まん！

特徴的な食やカルチャーなどで国内外から人気の高い大阪。2025年の万博開催が決まり、ますます注目を集めそうです。そんな大阪から全国の「うまいもん」を集めた「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」を今年も開催します。2017年にスタートし、3回目を迎える今回は、新宿店開店 55 周年を記念したよしもと芸人とのコラボ企画を実施。当社物産展で定番人気の味から、初登場のお店まで 42 店舗が勢ぞろい。出来立てをその場で味わえるイートイン 4 店舗と、購入したものをすぐに楽しめるフードコートも用意します。

この件に関するお問合せは、京王百貨店 広報 TEL：03-5354-2855
島田、柴井、福島、竹田 までお願いいたします。



■ **よしもと人気芸人おすすめ！！有名店とコラボも！！**

よしもと芸人もこよなく愛する大阪のソウルフード。

今回イベントの特別企画として、人気芸人が考案したアレンジメニューやお気に入りメニューの特別セットが登場します。

● **いかやきやまげん「いか焼き×イカトマト 浪速のイカリアン！」(1枚) 450円 ※各日 100点販売予定**

実演

大阪・京橋にある、生地にこだわったいかやきが人気の「いかやきやまげん」。このいかやきが大好きな「バンビーノ」藤田さんがイタリアン風に大胆にアレンジしました。ニンニクやタマネギの入ったイカトマトソースがアクセントになった当イベント特別企画商品です。



● **大阪くよし本店「エビやんセット」(串カツエビ5本) 1,620円 ※各日 30セット販売予定**

店内調理

大阪西田辺の串料理専門店「大阪くよし本店」。ゆりやんレトリィバァさんも大好きな「大エビ」の串揚げが5本入った特別セットを販売。軽い口当たりと食感が楽しめます。ほかにも10種類以上の串揚げをそろえます。



● **阪神梅田ジュースコーナー「ミックスジュース」(1杯 180g) 200円**

実演

阪神梅田駅のオアシスと呼ばれる、人気ジューススタンド。懐かしさを感じる定番のミックスジュースのほか、「ミキ」のリクエストによる特別企画「アボカドミックス」(1杯 180g) 300円(各日 300杯販売予定)も販売します。



今人気のよしもと芸人「ミキ」が3/10(日)に来店し、14時30分からサイン会&撮影会を行います。

【買上条件あり。14時からの抽選参加(先着)200名、当選者のみ
①サイン・撮影会(10名)、②撮影会(60名)】

■ **全国の主婦がおすすめするおいしいもの・お土産**

● **よしもと47シュフラン** 京王百貨店初出店

よしもと47シュフランとは、全国47都道府県の約7,000人の主婦が、「人にオススメしたい!」「食べてもらいたい!」「お土産にはコレ!」といった主婦目線で集めた“いいもの”を、一般投票や、よしもと芸人、有名バイヤーなどが試食選考。認定商品を選出し、部門ごとの金賞をPRサポートしていく地域活性プロジェクトです。

本催事ではこのよしもと47シュフラン金賞認定の商品とあわせて、よしもと芸人のキャラクターグッズや吉本新喜劇グッズを販売いたします。

<商品一例>

すち子の都こんぶ(1枚入り) 432円

手焼きしげぞう煎餅(砂糖、5枚入り) 680円

明太子舞昆(132g) 864円



©YOSHIMOTO KOGYO



■初登場！夜のみ営業のサンドイッチ店

●北新地サンド「タマゴカツサンド」(1個) 900円 京王百貨店初出店

大阪・キタを代表する“夜の街”、大阪北新地に店を構え、夕方から早朝にかけてのみ営業するサンドイッチ専門店。柔らかいタマゴに衣をつけて揚げたふわふわとしたタマゴとサクサクの衣の食感が楽しめる人気のタマゴカツサンドを販売します。



■なにわといたらやっぱり粉もん！王道グルメ

※イトインの営業時間：午前 11 時～（ラストオーダーは各日閉場の 1 時間前）



●味乃家「味乃家ミックスお好み焼」(1枚) 1,188円 ※写真左 イトイン

1965年創業、食いだおれの街大阪・難波で50年以上続くお好み焼き店。キャベツをふんだんに加えたフワフワ食感のお好み焼が特徴で、昔ながらにお客様の目の前でお好み焼きを焼いています。焼き立てが味わえるイトインで登場し、お好み焼きのほかモチモチ麺を使用した焼きそばも会場で楽しめます。

●道頓堀 今井「親子丼と小きつねうどん」(1人前) 1,404円 ※写真中 イトイン

薄味のだしが特徴のきつねうどんが名物の「道頓堀 今井」。天然昆布とうるめ、さば節をたっぷり使い、作り置きはせず、一度につききつねうどん30杯分ができるだしを、何度も作ります。当催事のイトインでは、定番のきつねうどんの小サイズと、「全国丼グランプリ（親子丼部門）」において2015年から4年連続で金賞を受賞している「親子丼」をセットにして提供します。

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

創業以来、毎日一つ一つ店頭の手作りにこだわる大阪の人気店。当催事でも会場内で手包みします。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、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販売します。

そのほか、江崎グリコのプレミアムスティックスイーツ「バトンドール」やカルビーが手掛ける厳選素材とカットにこだわった「گرانカルビー」、パンの「玉出木村家」、たこ焼き発祥の店といわれる「会津屋」など行列必至の店も登場します。