



2019年9月25日
株式会社 京王百貨店

第 32 回 東西有名寿司と全国うまいもの大会

会期:10月2日(水)~10月8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>

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32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。今大会は、消費増税後初の物産展開催となり、イトインと持ち帰り異なる税率が混在します。消費税が10%となるイトインコーナーでは百貨店の物産催事では珍しい寿司の食べ放題を初めて実施。東西のご当地寿司が勢ぞろいするほか、行列必至のスイーツや、写真映えを意識した当催事限定の増量メニューを強化。全国のうまいもの74店舗が登場します。

おすすめポイント

☆気鋭の職人が握る寿司が70分食べ放題！

☆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 (島田、竹田、篠原、深山)

■ **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～、ラストオーダーは各日閉場の 1 時間前
鮭アカデミーのみ 10 時 30 分～18 時(最終日は 16 時まで)

● **東京都／鮭アカデミー神楽坂店** **京・初** **実演** **I**

(寿司食べ放題<70 分>)2,980 円 ラストオーダーは 20 分前

東京・神楽坂に店を構える鮭アカデミー神楽坂店。すし職人養成学校「東京すしアカデミー」が運営している寿司店ならではの品質な寿司の食べ放題をリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。



● **富山県／氷見きときと寿し「にぎり寿司各種」** **実演** **I** (1皿)150円～

氷見市に本店がある「氷見きときと寿し」。釜揚げホタルイカ、白エビ、桜ます、紅ズワイガニ、のどぐろ、氷見サーロインなど富山の多彩な味を一皿ずつ堪能できます。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***

「氷見きときと寿し」のお寿司と一緒に、日本各地の厳選地酒を楽しめます。「厳選秋酒 飲み比べセット<月の輪 金山坑道熟成 純米秋あがり・加賀鳶 山廃純吟冷やおろし原酒・出雲月山純米吟醸 ひやおろし> (写真、800円)」をはじめ、約30種の銘柄を用意します。



■ **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「味くらべ」** **実演**

(竹の子姿ずし・穴子押しずし・上巻ずし各2個)1,350 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 余年の老舗料亭。「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。



● **熊本県／鮎の老舗より藤「天然あゆのちらし寿司」** **実演** **京・限** (1折)1,350 円

<各日 30 折販売予定>

熊本県・八代駅前で、明治創業以来長きに渡り球磨川の鮎を扱う、駅弁「鮎屋三代」でもおなじみの「鮎の老舗より藤」。酢飯のご飯の上に球磨川産天然鮎半身のお刺身を乗せた珍しいちらし寿司です。



■ **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。

● **東京都／幸せのパンケーキ** **実演** (1 人前・3 個入)880 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。マヌカハニーと発酵バターを使用したホイップバターが濃厚なパンケーキの風味をさらに引きたてます。



そのほかにも、話題の行列店が大集合！

●静岡県／杉山フルーツ「フルーツゼリー各種」(1個)370円～ ※写真①

<10月2日(水)・3日(木)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。

① 杉山フルーツ
フルーツゼリー



●東京都／乃が美「高級「生」食パン」(レギュラーサイズ2斤)864円

<10月4日(金)・5日(土)・6日(日)のみ、各日70点販売予定、お一人様1点限り>
日本全国で多い日には一日60,000本以上売れている高級「生」食パン。一度食べたらずみつきになるしっとりもちもちの食感が人気の理由です。

※「杉山フルーツ」「乃が美」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用意しました。

●島根県／出雲・日本海「のどぐろデカ盛り海鮮ちらし」

京・限 実演 (1折)2,700円<各日20点販売予定>

島根県・出雲大社正門前で、のどぐろを地元ならではの価格で提供する人気店。日本海で獲れる高品質の「のどぐろ」に、カニ・ホタテ・サーモンなど7種の海鮮を島根県産「仁多米コシヒカリ」のシャリと併せたデカ盛りのちらし寿司です。



●広島県／あなご処 城山本店 さくら庵「パエリア風デカ盛り宮島丼」

京・限 実演 (1人前<みそ汁付>)3,520円<各日10食販売予定>

世界文化遺産・宮島口栈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にムール貝を加えてパエリア風に仕立てた「パエリア風宮島丼」を、通常の2倍以上のボリュームで提供します。



●岩手県／肉のふがね「岩手短角和牛デカ盛りハンバーグ弁当」

京・限 実演 (1人前)2,380円<各日20点販売予定>

精肉店を営む岩手短角牛専門店。ごはんには短角牛の450g巨大ハンバーグを贅沢に盛り付けたボリューム満点のお弁当です。



<価格表示について>

会場内イートインは税率10%、軽減税率対象品は税率8%に基づく税込み価格で表示しています。