



2021年10月7日
株式会社京王百貨店

三重・和歌山・愛知 物産と観光展

会期：10月14日（木）～10月19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17時閉場



株式会社京王百貨店(本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎)新宿店では、10月14日(木)～10月19日(火)の期間、三重県を中心に和歌山・愛知の老舗、名物グルメや工芸品が一堂に会する「三重・和歌山・愛知 物産と観光展」を初開催します。「海あり・山あり・歴史あり」の三県から、伊勢名物の「赤福餅」をはじめ、イトインコーナーに伊勢うどん、寿司、和歌山ラーメンなどが登場し、その場でもお楽しみいただけます。そのほか、伊勢志摩の真珠や伊賀の組紐といった工芸品など計43店舗(食品:33、工芸:10)がそろいます。

■イトインは初登場の2店舗が登場 ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●三重県／かいた製麺所「三重県産アオサと伊勢芋とろろ入り伊勢うどん」

(1人前) 880円 京王百貨店初登場 京王百貨店限定販売 イトイン

1927年の創業以来、地元・三重の素材にこだわり、伊勢名物「伊勢うどん」を作り続ける老舗製麺所。三重県産の小麦「あやひかり」を使用した柔らかくもモチモチとした食感の太麺に甘辛いタレを絡め、三重県産のアオサと伝統野菜である伊勢芋のとろろをトッピングした限定メニューが登場します。各日50食販売予定。



●和歌山県／赤玉「和歌山ラーメン わさびすしセット」(1人前) 1,200円

京王百貨店初登場 京王百貨店限定販売 イトイン

和歌山県有田郡に店を構える創業70余年の老舗食堂「赤玉」から、地元で人気のラーメンが初登場。臭みのない豚骨スープをベースに地元・和歌山の醤油を使用した豚骨醤油味にストレート麺を合わせ、あっさりとした味わいに。スッキリとした辛味が広がるわさびの葉を巻いた、同店の名物「わさびすし」も楽しめる京王百貨店限定販売のセットです。各日30食販売予定。



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、深山、成田、島田）



■ **会場で実演販売！自宅で楽しめる贅沢弁当がそろいます**

● **三重県／やき肉千力「松阪牛赤身ステーキ&カルビ弁当」(1折)2,400円** 実演

三重県松阪市にて1996年創業。牛を一頭買いすることで、ボリュームと値ごろ感のあるメニューを実現する人気の松阪牛専門店。塩コショウのみの味付けで肉の旨みを引き出した松阪牛赤身ステーキと、焼肉タレで味付けした松阪牛カルビ焼肉が堪能できる弁当です。



● **三重県／魚健「手こね寿司」(1折)1,296円** 実演

世界遺産・熊野古道を有する三重県・紀北町に店を構える寿司店。新鮮なカツオの漬けを酢飯の上にたっぷりと盛りつけた、伊勢の郷土料理「手こね寿司」です。錦糸玉子、シソや紅ショウガなどの薬味と一緒にさっぱりと食べられます。



● **三重県／三重おわせ久^{くま}「うなぎまぶし」(1折)1,944円** 実演

三重県尾鷲市に店を置く、国産素材にこだわった人気料理店。厳選した国産うなぎに、同店オリジナルのタレを絡め、やわらかく香ばしく焼き上げています。白米には兵庫県産「キヌヒカリ」を使用。たっぷりのタレが染み込み、うなぎとの相性が抜群です。



■ **そのほかにも各県の名産品、人気グルメがそろいます**

● **愛知県／鳥開総本家「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」(100gあたり)540円**

2000年創業。名古屋を拠点に海外へも展開する鶏料理専門店。「地鶏の王様」といわれる名古屋コーチンを使用した手羽唐揚げは、締まった身に肉汁が詰まったジューシーさが特徴です。赤ワインをベースにオリジナルスパイスと醤油を併せたオリジナルのタレが素材の味を引き立てます。



● **愛知県／壺屋「うなぎ稲荷三種盛り」(5個)1,296円** 実演

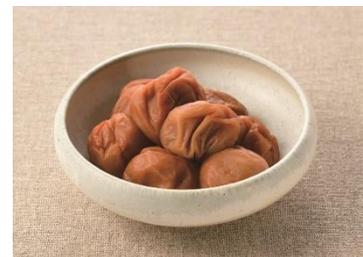
創業130余年、東海道新幹線・豊橋駅の駅弁「稲荷寿し」で知られる弁当店。秘伝のタレで煮つめる皮から握りまで、職人が一つ一つ手作業で作っています。国産うなぎを使った鰻稲荷に、わさびいなりとシンプルな伝統稲荷を併せた人気の3種セットを販売します。



● **和歌山県／熊平の梅「紀州産りんご酢の梅」(500g)1,500円**

京王百貨店初登場

今年創業80年を迎える和歌山の南高梅専門店。創業以来変わらぬ伝統製法で、種まで美味しく味わえるようにと一粒一粒丁寧にじっくりと漬けています。りんご酢の梅は、塩分控えめに、程よい酸味と甘みに仕上げた、お子様でも食べやすい人気の味です。



そのほか、和歌山県「総本家駿河屋善右衛門」の「本ノ字饅頭(1個151円)」の実演販売なども行います。

■ **いわずと知れた伊勢名物「赤福餅」の茶屋が登場** ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

● **三重県／赤福「赤福餅お召し上がり盆」(2個入、番茶付)230円** イートイン

宝永4年(1707年)創業の歴史を持ち、三重県伊勢市に本店を置く「赤福」。国産素材にこだわったやわらかな餅に上品な甘さのこしあんを併せた、伊勢名物「赤福餅」をその場で楽しめます。「赤福餅 折箱(12個入1,100円ほか)」も販売します。





■匠の技が光る伝統工芸品

●三重県／藤原組紐店「帯メ」(絹100%、Mサイズ) 各 42,350 円

伊賀の伝統工芸品・組紐は、主に絹糸を組糸に使い、角台・丸台といった伝統的な組台を用いて編み上げた、繊細な光沢感が特徴です。藤原組紐店は伊賀市上野桑町にて1942年の創業以来、和装小物に留まらない組紐の魅力を目指し、帯締めのほかさまざまなデザインの組紐制作を行っています。



●愛知県／櫛留商店「つけすす焼絵櫛」(つけ、9.8×4×1 cm、袋付) 28,380 円

1903年創業の老舗つけ櫛専門店。ツゲの木を1年陰干しした後、3～5年かけて燻乾燥させてから、すべて手作業でやすりをかけ仕上げています。頭皮に優しく、使うほどなじみ髪に自然な艶を与える伝統的な櫛は、現在も相撲や歌舞伎などの日本の伝統文化を支えています。5点限定販売予定。



●愛知県／和悠庵「ピンズ」(銅、3×2 cm)

(写真上)エビフライ 8,800 円、(写真中央)フグ・(写真下)マダイ 各 11,000 円

1970年創業の仏具・神祭具の装飾金具製造を行うメーカーのアクセサリー・雑貨ブランド。伝統工芸士・野依克彦氏が「尾張仏具」の彫金技術を用いて、魚をモチーフにした繊細なアクセサリーを手掛けています。銅や真鍮を加工したピンズやネクタイピンがそろいます。写真のピンズは各5点販売予定。



<伊勢志摩パールコーナー>

日本三大リアス式海岸の一つで、真珠の養殖発祥の地として知られる三重県・伊勢志摩。一年を通じて暖かく、山から流れ入る栄養が豊富な入江が、天然・養殖ともに真珠の生育に適しています。名産のアコヤパールなどを使用したアクセサリーが豊富にそろいます。



しろやま真珠「アコヤパール ブローチ兼帯留め・ペンダントヘッド」(4.5～7.5 mm球、金具:シルバー)
88,000 円<限定2点>

■京王ネットショッピングにてインターネット販売も実施

期間:実施中～10月16日(土)10時00分

URL:<http://www.keionet.com>

伊勢うどん、梅干し、菓子など約40品目そろえます。

【7階大催場入場に関するお願い】

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、会場内の通路幅やイートイン店舗の席間隔の確保のほか、施設や備品の清掃・消毒の強化、従業員の手指衛生・健康管理を徹底いたします。ご来店の際には下記項目のご理解・ご協力をお願いいたします。

- ・混雑時には入場制限をさせていただく場合がございます。
- ・会場内ではマスク着用、会場入口での手指消毒にご協力をお願いいたします。
- ・お客様同士、ソーシャルディスタンスの確保をお願いいたします。
- ・状況により、会期や内容の変更・中止の可能性がございます。最新情報は公式ホームページにてご確認ください。

(<https://www.keionet.com/>)