



人気のカレーパン特集も

「春のパンフェスティバル」開催

会期:3月31日(木)~4月13日(水)

会場:新宿店 地下1階・中地階 食品のフロア

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、新宿店 地下1階・中地階 食品のフロアにて3月31日（木）～4月13日（水）の期間、「春のパンフェスティバル」を開催します。2014年からパンブームの広がりとともに春・秋の人気イベントとなった「パンフェスティバル」。今春は、根強い人気の「ご当地パン」のほかフレンチトーストや生食パン、人気のカレーパン特集も。1週目3月31日(木)～4月6日(水)、2週目4月7日(木)～13日(水)で内容を一部変更し、2週間で計13店舗が登場します。

■初登場の生食パンや新感覚のフレンチトーストなど計8店舗が登場 1週目3月31日(木)～4月6日(水)



埼玉・ふんわりもちもちの白い生食パン 埼玉縁結

「極 milk - キワミルク-」990円

埼玉県の高級食パンテイクアウト専門店。埼玉県産の牛乳」を100%使用したふんわりもちもちとした食感の生地が特徴の生食パンが初登場。

パンのみみまで柔らかく、牛乳の風味が広がりそのままでも楽しめます。

そのほか、金沢生まれの温めても冷やしても楽しめる新感覚フレンチトースト専門店「PAPANAPAN」や日本橋の老舗果物店「イマノフルーツファクトリー」が手掛けるフルーツサンドをはじめ、しっとりもちもちの食感が楽しめるベーグルの専門店「BAGEL & BAGEL」、京都で生まれたデニッシュ専門店「グランマーブル」など注目店が一堂に。

■人気のカレーパン特集 2週目4月7日(木)～13日(水)

一般的な製法“揚げ”と油で揚げない“焼き”、パンの形や食感、辛さ、色、ルーの形状などお店によって異なるためさまざまな種類が楽しめるカレーパン。カットステーキの入ったカレーパンやスパイスの効いたカレーに半熟卵を入れ焼き上げたカレーパンなど期間中5店舗が手掛けるカレーパン8種類が登場します。



①



②



③



●NEW <長崎>パンプラス

①「壱岐牛カレーパン」(1個)800円

長崎・壱岐のベーカリーレストラン「パンプラス」。サクサクの食感で幻の黒毛和牛と言われる壱岐牛のカットステーキが入った地元でも人気の揚げカレーパン。

●NEW <東京>エッグセレント

②「半熟卵の焼きカレーパン」(1個)410円

10種類以上のスパイスをブレンドしたこだわりのキーマカレーに、卵料理に特化した同店ならではの濃厚な半熟卵を合わせた焼きカレーパン。

③「モッツアレラチーズの焼きカレーパン」(1個)410円

ナチュラルチーズのモッツアレラチーズを使用し、チーズのしっかりとした風味とスパイシーなキーマカレーの相性が抜群の焼きカレーパン。

■全国ご当地パン特集 3月31日(木)~4月13日(水)



東京にしながら旅行気分や地元のなつかしさが感じられると人気のご当地パン特集。全国各地から素朴ながらも個性あふれるパンが約70種類登場します。

※商品の入荷状況は日によって異なります。

※写真はイメージです

■「春の大北海道展」にも注目の惣菜パンが登場 ◆7階大催場 3月31日(木)~4月13日(水)

札幌・キッチン毘沙門「アスパラベーコンチーズほっとサンド」

(1個)450円 <実演販売・特別企画品>



札幌市で洋食レストランを展開している「キッチン毘沙門」から惣菜パンが登場。北海道展でも手軽に楽しめる惣菜パンを展開できないかという、パンフェスティバルと春の大北海道展を企画する担当者の思いが伝わり生まれた新商品。「アスパラベーコンチーズ」のほか、「幻の今金男^{いまかね}しゃくサラダ」、「札幌黄」ハンバーグ&毘沙門カレー」など計5種類のほっとサンドが登場します。