

三重・和歌山・愛知 物産と観光展

会期：5月12日（木）～17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、5月12日(木)～17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」を開催します。「海あり・山あり・歴史あり」の三県から、伊勢名物「赤福餅」がその場で楽しめる『赤福茶屋』をはじめ、イトインコーナーには寿司、和歌山ラーメンなどが登場。そのほか、伊勢志摩の真珠や四日市萬古焼といった工芸品など計53店舗(食品39、工芸:14)がそろいます。

■イトインは初登場2店舗が登場 ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●愛知県／海鮮食堂まるは食堂「にぎり寿司」(1皿) 160円から

京王百貨店初登場

イトイン

昭和25年、愛知県南知多町にて魚屋として創業し、その後、女性一代で食堂、旅館を運営するまでになったことで知られる「まるは食堂」が初登場。栄養豊富な冷たい海水で養殖され程よい脂が特徴の伊勢まぐろをはじめ、近海で獲れた新鮮なネタを中心に提供します。



●和歌山県／中華そば 丸田屋「味玉 特製中華そば」(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

2002年創業、和歌山県岩出市に本店を置く和歌山ラーメンの人気店。豚骨・鶏ガラをベースに特製醤油ダレをあわせた豚骨醤油スープに、喉ごしにこだわった自家製の中太ストレート麺を使用。三元豚バラ肉を食べやすく薄切りにしたチャーシューと味玉をのせた限定メニューです。各日50食販売予定。



●三重県／かいだ製麺所「松阪牛と伊勢芋とろろの伊勢うどん」(1人前) 990円

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、松阪牛と伝統野菜・伊勢芋のとろろをトッピングした限定メニューです。各日50食販売予定。



お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：0570-022-810 (ナビダイヤル)

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、千脇、成田、島田)



■関東初登場「白餅黒餅」の持ち帰り販売も！伊勢名物「赤福」の茶屋が登場

●三重県／赤福「赤福餅 お召し上がり『盆』」

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

(2個入、番茶付) 250円 イトイン

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、伊勢名物の「赤福餅」をその場で楽しめます。そのほか、関東初登場となる黒あん・白あんの2種類の餅が入った「お持ち帰り用 白餅黒餅(8個入1,000円)」も販売します。



■三重の銘酒を飲み比べ！「日本酒 BAR」

※各日11時から、ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●日本酒 BAR「日本酒3種のみ比べセット」各1,100円 イトイン

(写真のセット左から)作 ZAKU ISE-SHIMA／而今 特別純米 火入／裏 半蔵 純米大吟醸 中取り

三重県の銘酒をそろえる「日本酒 BAR」。伊勢志摩サミットの食中酒として振る舞われた「作」「而今」を含む3種の飲み比べを楽しめるセットのほか、すべて異なる日本酒(計12種類)を3種ずつ組み合わせた4パターンの飲み比べセットを用意します。



■会場で実演販売！自宅で楽しめるご当地弁当がそろいます

●三重県／日本料理 蔵楽「尾鷲産 ガス海老天むす弁当」(1折) 1,296円

京王百貨店初登場 実演

三重県名張市の日本料理店「蔵楽」から、三重県津市が発祥といわれるご当地グルメ・天むすの弁当が初登場します。さまざまな種類の海老が水揚げされる尾鷲港の貴重なガス海老を使用し、三重県伊賀産の「伊賀米コシヒカリ」をカツオ出汁で炊き込んだご飯とあわせたこだわりの一品です。



●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／三重おわせ久崑「うなぎ重(う巻き入り)」(1折) 2,160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。うなぎを巻き込みふっくらと焼き上げた出汁巻き玉子とともに、うなぎを堪能できる一折です。





■そのほかにも、名物からスイーツまでご当地グルメが登場します



＜三重県＞
虎屋ういろ「伊勢茶栗ういろ」
(1本 300g) 700 円



＜和歌山県＞
赤玉「めはりずし」
(梅・鮭・高菜 各1個 計3個入) 756 円

実演



＜愛知県＞
メゾン・ド・ジャンヌエル「名古屋プリン」
(3個入) 729 円
京王百貨店初登場

■初登場のテーマパークグッズのほか、匠の技が光る伝統工芸品もそろいます

●和歌山県／アドベンチャーワールド 京王百貨店初登場

「肉まんもちもち巾着」(14×11×1 cm) 780 円 ※写真奥

「紀州ヒノキ コースター」(直径 9 cm) 各 1,000 円 ※写真手前

和歌山県・白浜町のテーマパーク「アドベンチャーワールド」パーク内で人気のパンダグッズが初登場。紀州ヒノキを使用し、パンダの絵柄を削り出したコースターをはじめ、さまざまな動物のグッズ約 100 種がそろいます。



●愛知県／櫛留商店「つげ焼絵櫛」(つげ材、10×5.8×1 cm、袋付) 36,300 円

1903 年創業の老舗つげ櫛専門店。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、手作業でやすりやトクサで磨きをかけ仕上げています。頭皮に優しく、使うほどに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。3 点限定販売予定。



●三重県／祥司陶苑「寅さん」(陶器、23×9.7×高さ 12.5 cm) 44,000 円

1901 年創業の四日市萬古焼の窯元。土鍋や急須などの茶器が代表的な四日市萬古焼の製法で、動物や人物をかたどった置物まで幅広く制作しています。今年の干支「寅」をモチーフに、職人が一つ一つ丁寧に愛らしい中にも力強さのある表情に仕上げました。2 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。



小寺南洋真珠
「K10 アコヤベビーパール イヤーカフ」
(片耳用、3.5 mm 球) 55,000 円＜4 点販売予定＞