



2022年5月13日
株式会社京王百貨店

京都展

会期：5月19日(木)～24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19日(木)～24日(火)の期間、人気の観光地「京都」の物産展を開催します。昨年は緊急事態宣言発令による休業で2日間のみの開催になった京都展。今年は、にしんそば発祥の店として名高い「松葉」のイトインをはじめ、老舗料理店による弁当の実演販売や和菓子に欠かせないあんこを特集した「京のあんこフェア」を企画。京都の味41店のほか、工芸品30店が一堂に会します。東京にしながら、京都の魅力を存分に楽しむことができる6日間です。



1. イトインに「松葉」が登場

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●松葉「にしんそば」(1人前) 1,210円

イトイン

文久元年(1861年)創業、祇園に本店を構える老舗そば店「松葉」。京都では年越し蕎麦として馴染みがあるにしんそば。甘辛く煮た身欠きにしんと上品な出汁の蕎麦は京都ならではの一品です。



●文の助茶屋「紫陽花パフェ」(1カップ) 1,100円

特別企画品

イトイン

明治に活躍した落語家「二代目 桂文之助」が京都東山高台寺にあった茶処を継承し、発祥した「文の助茶屋」。アジサイをイメージした寒天に名物の抹茶わらび餅と抹茶ソフトクリームを組み合わせた、本催事特別企画品の「紫陽花パフェ」が味わえます。



※傘の色はお選びいただけません。

●イノダコーヒ①「道明寺と五色豆の抹茶ロール」(1切れ) 600円

※お持ち帰りの場合は590円

特別企画品

イトイン

②ホットコーヒー(アラビアの真珠)(1杯) 650円

③グアテマラ ト サンテリタ(挽き)(1袋・180g) 1,620円

特別企画品

昭和15年(1940年)創業の老舗喫茶店「イノダコーヒ」では、ネルドリップ式で入れる味わい深いコーヒーと抹茶の香り豊かなロールケーキなどが楽しめます。



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 (千脇、成田、竹田、島田)



2. 食べ比べが楽しい「京のあんこフェア」

●葵家やきもち総本舗「京おはぎ味くらべセット」750 円

特別企画品

(粒あん・こしあん・胡麻・きなこ・宇治抹茶 各 1 個)

昭和 25 年(1950 年)創業、世界文化遺産である「上賀茂神社」の鳥居前に本店を構える「葵家やきもち総本舗」。おはぎ用に焼き上げた甘さ控えめの粒あんをはじめとした 5 種類のおはぎを味わえるセットが登場します。



●吉廼家①「いちご大福」(1 個) 302 円

②「パイナップル大福」(1 個) 270 円

③「豆大福」(1 個) 205 円

昭和元年(1926 年)創業、「吉廼家」が手掛けるこだわりのフルーツ大福はみずみずしいフルーツとあんこの組み合わせが絶妙。いちご大福は粒あん、パイナップル大福は白あん、豆大福は粒あんで仕上げています。



●笹屋伊織「どら焼」(1 棹) 1,620 円

「笹屋伊織」は、伊勢の城下町で和菓子職人をしていた初代笹屋伊兵衛が京都御所から御用を受けるため京都に呼ばれたことが始まりです。享保元年(1716 年)創業以来、京都御所だけでなく、神社仏閣や茶道の家元に愛されてきた老舗和菓子店です。「どら焼」はもっちりとした秘伝の薄皮で棒状のこしあんを巻き上げた、同店を代表する銘菓。店舗では毎月 3 日間のみ販売される限定商品ですが、本催事では会期中毎日販売します。



3. ご自宅で楽しめる老舗の味「お弁当特集」

●辰巳屋「京弁当 初夏の彩り御膳」(1 折) 3,240 円 (各日 30 点販売予定)

京王百貨店限定販売

実演

天保 10 年(1840 年)頃、宇治で茶問屋として創業し、大正 2 年(1913 年)から料理店に転身した「辰巳屋」。抹茶と旬の食材を活かした抹茶料理や伝統の京懐石を提供する料理店です。ウナギやタコ、万願寺唐辛子など京都らしさや旬の味を味わえる京王百貨店限定販売の弁当です。



●うお寿「彩りちらしと西京焼弁当」(1 折) 2,160 円 (各日 20 点販売予定)

特別企画品

実演

長岡京市にある老舗料理店、「うお寿」。長岡京市は竹林が有名な地域で、「うお寿」ではタケノコを使用した郷土寿司が人気です。タケノコや花菜など、春が旬の京野菜を使ったちらし寿司と銀ダラとサケの西京焼が入った二段重で、見た目も華やかな弁当です。



●とり松「網野名物 ばらずし」(1 折) 1,026 円

実演

日本海に面した京丹後市網野に昭和初期から暖簾を掲げる「とり松」。祭の日や祝いの日など、ハレの日に家庭で食べられていた丹後の郷土料理・ばらずしを飲食店で最初に提供した日本料理店です。サバを煎り炊きにした「おぼろ」とすし飯を二段に重ねた上に錦糸玉子、干瓢、シイタケなどの具材を盛り付けています。





4.レトロモダンな和雑貨と細やかな技が光る工芸品

●くろちく「2way バッグ 立浦更紗」(37×21×13.5 cm) 6,600 円(10 点限定販売)

京王百貨店初登場

京都らしい和雑貨や工芸品を販売する「くろちく」。町屋のような趣がある本店は二条城に程近い、烏丸・四条エリアにあります。コンパクトながらも高い収納力で使い勝手の良さにこだわったバッグのほか、可愛らしい和柄のアイテムがそろいます。



●松栄堂「誰が袖 みやこ 大」(6 cm ※紐をのぞく) 各 990 円

創業 300 余年、京都御所の南側に本店を構えるお香専門店。常温で香る巾着タイプの匂い袋「誰が袖 みやこ」。人とすれ違った瞬間にさりげなく香る匂い袋です。※色・柄は一例です。



●ヒロミ・アート「銀七宝ブローチ」(5×3.5 cm) 各 15,180 円(各 3 点販売予定)

京都嵐山で伝統工芸の一つ、京七宝を製造・販売する工房、「ヒロミ・アート」。現代風にアレンジされたデザインと純銀を使用した華やかな色彩のブローチ。初夏にぴったりのみずみずしいブルーです。



●長谷川松寿堂「友禅紙タペストリー『七夕飾り』」(和紙、47 cm×57 cm) 2,750 円

大正 8 年(1919 年)、色紙、短冊、和紙工芸品の製造業として創業した「長谷川松寿堂」。友禅和紙で仕立てたタペストリー「七夕飾り」は、鮮やかな色合いで七夕を表現しています。



【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/>)