



2023年2月21日
株式会社京王百貨店

「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」開催！

会 期：2023年3月1日（水）～6日（月）

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

※イトインのラストオーダーは各日閉場の1時間前



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、7階大催場にて3月1日（水）～6日（月）の6日間「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」を開催します。

大阪は昔から海や山の幸をはじめ遠隔の地のグルメが豊富に流入したことにより、独自の食文化が発達したことや、食材を大切に、無駄を出さず極力捨てることをしない「始末の精神」と、「食への熱い情熱」によって、「食い倒れのまち」といわれるほど豊かな食文化が育まれました。特徴的な食やカルチャーなどで国内外からも人気が高く、2025年の大阪・関西万博に向けてさらに盛り上がりを見せています。

そんな大阪から「うまいもん」を集めた食のイベントを今年も開催します。当社物産展で定番人気の味から初登場のお店まで、出来立てをその場で味わえるイトイン3店舗のほか、34の名店が勢ぞろいします。

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、千脇、竹田、成田）

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）



■本場の味をイトインで



●**麺や 鳥の鶏次「鶏そばく塩」**(1人前) **900円** 初登場 イトイン ※写真左

令和元年、中百舌鳥町（堺市北区）に1号店をオープンした濃厚鶏白湯スープの人気ラーメン店。朝びきの国産鶏を8時間以上炊き込んで作った純系の鶏白湯スープは、濃厚ながらも柔らかい口当たりです。鶏の旨みを最大限に引き出したスープによくからむ国産小麦を使った特注の中太の平打ち麺を合わせ、喉越しよく仕上げた一杯です。

●**道頓堀 今井「親子丼と小きつねうどん」**(1人前) **1,540円** イトイン ※写真中

だしの旨みを感じる薄味が特徴のきつねうどんが名物の「道頓堀 今井」。天然真昆布とうるめ節、さば節をたっぷりと使っています。当催事のイトインでは、定番のきつねうどんの小サイズと、「全国丼グランプリ（親子丼部門）」において2015年から8年連続で金賞を受賞している「親子丼」をセットにして提供します。

●**味乃家「味乃家ミックスお好み焼」**(1枚) **1,430円** イトイン 各日50食販売予定 ※写真右

1965年創業、「食い倒れの街」大阪・難波で50年以上続くお好み焼き店。キャベツをふんだんに加えたフワフワ食感の生地が特徴で、昔ながらにお客様の目の前でお好み焼きを焼いています。焼き立てが味わえるイトインで登場し、お好み焼きのほかモチモチとした麺を使用した焼きそばも会場で楽しめます。

■当物産展でも定番人気の「大阪みやげ」!

●**551HORAI「おすすりBセット」**(豚まん6個、焼売10個、焼餃子15個) **2,550円** 実演

創業以来、毎日一つ一つ店頭の手作りにこだわる大阪の人気店。当催事でも会場内で手包みします。タマネギとダイス状に荒切りカットした豚肉が入った豚まん、ボリューム満点の焼売、豚肉と新鮮な野菜のバランスが絶妙な焼餃子と、定番の商品をセットで販売します。



●**玉出木村家「パン各種」**

①「マスカルポーネ食パン」(1/2サイズ) 410円 (各日80点販売予定)

②「ザクザクマカデミア」(1個) 280円 (各日50点販売予定)

明治39(1906)年に創業した大阪市西成区を代表するベーカリーの老舗。「マスカルポーネ食パン」は、バターとマスカルポーネをたっぷりと練り込み、しっとりふわふわの食感とコクが味わえる人気商品です。このほかに、同店看板商品の「ベネティアーナ」をはじめ毎日20種類以上のパンを販売します。





■ なにわの定番。粉もん食べ比べ

● いかやきやまげん「大阪名物！玉子入りいかやき(ソース味、しょうゆ味)」

(1枚) 各 324 円 実演

大阪を代表する“おやつ”としてお子様からお年寄りまで幅広く愛されてきた大阪のソウルフード。だしの効いた生地に山芋を加え、プリプリとした食感のイカゲソを混ぜ込み、専用の機械で一気に押し焼きした生地の食感が楽しい一品です。



● 道頓堀 赤鬼「味くらべ 4 種類 (赤鬼ソース・チーズ・岩塩・だし醤油)」

(各 4 種 計 16 個入) 1,400 円 実演

生タコから作るこだわりのたこ焼きが人気の同店。今催事では、バリエーション豊富なメニューをそろえる同店の味を少量ずつ楽しめるセットが登場。王道の甘口タイプの「赤鬼ソース」、チーズフォンデュのようなとろとろとした「チーズ」、たこ焼き本来の味が引き立つシンプルな「岩塩」、あっさりとした味わいの「だし醤油」を食べ比べできます。



そのほか、「たこ焼き発祥のお店 会津屋」(写真左)「大阪アメリカ村 甲賀流」(写真中央)のたこ焼き、「セラ・ルージュ」(写真右)のいか焼きなど人気店が実演で出店します。



■ 別腹！日本料理店やカフェの特別なスイーツ

● 福の根「福の根高級プリン」(1 個) 680 円 初登場

「神田川本店」で修業した日本料理の職人が作った素材にこだわったプリン。厳選された卵黄、牛乳、バニラビーンズを使用しています。



● TABLES (タブレス)「堀江バターサンド」

(塩あんバター1,000 円・イチゴミルク 1,200 円(各 3 個入) など全 5 種)

大阪・南堀江の緑あふれる公園前の心地よいロケーションでゆったりとランチが食べられる食堂カフェ「TABLES(タブレス)」のテイクアウトスイーツ。ホワイトチョコを混ぜ込んだコクのあるバタークリームに自家製のラムシロップに漬け込んだレーズンやフリーズドライのイチゴをあわせてサンドしています。

