

人気店のコラボレーションメニューや春スイーツが勢ぞろいします

## 新宿店限定メニューが多数登場する「春の大食品祭」を開催

3月29日（水）～4月12日（水）

◆京王百貨店 新宿店 B1階・MB階 食品街



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、3月29日(水)～4月12日(水)の期間、B1階・MB階 食品街にて「京王食の祭典 春の大食品祭」を開催します。有名駅弁を手掛ける駅弁調製元とのコラボレーションや日本航空（JAL）が空輸する産直食材を使用したメニュー、春らしい彩り豊かなスイーツなど、当社新宿店限定販売のメニューが多数そろいます。

### ■駅弁調製元とコラボレーションした限定メニューが登場 ◆MB階 惣菜売場

毎年1月開催の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会（以下、駅弁大会）」でも人気の駅弁を手掛ける駅弁調製元4社と、食品フロアに出店する5店舗がコラボレーションした京王百貨店限定販売メニュー計5種がそろいます。

#### ●PAOPAO×淡路屋「ひっぱりだこまんじゅう」（1個）303円

<各日25点販売予定> ◆MB階「パオパオ」にて販売

毎日厨房で手包みする点心が人気の「PAOPAO」と「淡路屋」が手掛ける兵庫県西明石駅の人気駅弁「ひっぱりだこ飯」がコラボレーション。「ひっぱりだこ飯」に入っているタコのうま煮を、鰹節がほのかに香るあんとなわせてPAOPAO特製のもちもちとした弾力あるまんじゅう生地で包みました。



#### ●古市庵×しまだフーズ「常陸牛ローストビーフうず潮巻き」（1本）2,376円

<各日限定10点販売予定> ◆MB階「古市庵」にて販売

巻き寿司を中心とした老舗寿司店「古市庵」の看板商品で、エビやアナゴ、明太クラゲなど12種の具材を巻き込んだ「うず潮巻き」。常陸牛を低温で丁寧に調理し旨みを閉じ込めた、茨城県の駅弁調製元「しまだフーズ」の特製ローストビーフを贅沢に巻きました。





●四五六菜館厨房×新杵屋「牛肉どまん中チャーハン」(1折) 800円

<各日限定 10 折販売予定> ◆MB 階「四五六菜館厨房」にて販売

当社の駅弁大会ランキングでも常に上位にランクインしている山形県米沢駅の人気駅弁「牛肉どまん中」の牛そぼろを、上海料理店「四五六菜館厨房」自慢のチャーハンの上に盛りつけました。パラパラとした食感の香ばしいチャーハンに、「新杵屋」秘伝のタレで甘辛く煮つけしっとりとした牛そぼろが相性抜群の一品です。



※山形県産米「どまんなか」は使用していません

そのほか、山梨県小淵沢駅の「甲州かつサンド」で知られる駅弁調製元「丸政」が、8階レストラン街に出店する2店舗とコラボレーションしたメニューも登場します。 ※どちらもMB階 デリカコーナーにて取り扱い

●本味楽×丸政「山賊カレー丼」(1折) 899円 <各日限定 10折販売予定>

●龍鳳×丸政「山賊麻婆チャーハン」(1折) 896円 <各日限定 10折販売予定>

■日本航空(JAL)が空輸する産直食材とコラボレーションしたメニュー ◆MB階 惣菜売場

コロナ禍を機に本格始動した日本航空(JAL)の産地直送の取り組み。当社では昨年3月より月に一度、日本航空(JAL)の全国就航地から空輸される一次産品や銘菓などを事前予約にて販売しています。本企画では、人気店の春限定メニューに産直品を取り入れ、各地の食材の美味しさをPRします。

●サラダカフェ by ケンコーマヨネーズ

「高知県産フルーツミニトマト入り 菜の花と焼き筍の春サラダ」(100g 当り) 540円

果実に匹敵するほどの糖度を誇るフルーツトマトの発祥の地である高知県。サラダ専門店が厳選した菜の花や筍などの旬の野菜に、高知県佐川町の「ましまファーム」が生産するフルーツミニトマトをトッピングしました。



高知県/ましまファーム フルーツミニトマト

●美濃吉「長崎県産アスパラご飯の京小箱弁当」(1折) 1,696円

<各日限定 10 折販売予定>

老舗料理屋「美濃吉」が、全国上位のアスパラガスの生産地である長崎県産の甘くてやわらかい“春アスパラ”を色よく湯がいて炊き込みご飯に。おかずは、京都産の筍や菜の花、サワラなど春の食材を使用した季節感あふれるメニューを詰めました。



長崎県/野中農園 アスパラガス

●ての字「鰻巻き明太巻き食べ比べ弁当」(1折)1,998円<各日限定 10折販売予定>

1827年創業の老舗鰻専門店「ての字」。シンプルな調味料を独自の配合で仕込んだ同店秘伝のタレで香ばしく焼き上げた国産ウナギを食べやすい一口サイズにしてご飯に盛りつけた“ひつまぶし風”のご飯とともに、同店の定番人気の鰻巻きと、北海道産の明太子を使用した明太巻きを一度に楽しめる弁当です。



北海道/北海特産フーズ 明太子切れ子

そのほか、徳島県「株式会社阿波食」のレンコンを使用した弁当も販売します。

●つな八「春爛漫豪華天ぷら重」(1折) 1,296円<各日限定 10折販売予定>



■京王百貨店限定販売の味がそろう 春スイーツ ◆B1階・MB階 菓子売場 ※すべて 京王百貨店限定販売



①鶴屋八幡「春色」(1個) 454円 <各日限定 20点販売予定>

320余年の歴史を持つ老舗和菓子店「鶴屋八幡」。白餡をベースに小麦粉を合わせ、蒸して揉みこなした「こなし」製の季節の生菓子を販売します。春を思わせる3色で春景色を表現したこなしで、上品な甘さのこし餡を包んでいます。

②サンドイッチハウス メルヘン「春のペアサンド」(1袋2切入) 476円 <各日限定 20点販売予定>

具材から丁寧に手作りするサンドイッチが種類豊富に並ぶサンドイッチ専門店。マヨネーズとあえてクリーミーに仕上げたタマゴサラダにハム・トマト・菜の花を合わせた惣菜系サンドと、桜餡・生クリームに桜の塩漬を飾ったスイーツ系サンドをセットにしました。

③両口屋是清「倅せの風」(半棹) 1,080円 <200点販売予定>

見た目にも美しい棹菓子を得意とする1634年創業の老舗和菓子店「両口屋是清」からは、昨秋初登場し10日間で100点が完売した人気商品が今年も登場します。寒天と砂糖を煮溶かし固めて作る錦玉羹で、京王百貨店の包装紙に描かれたハトを表現。羊羹に道明寺を重ね、刻んだレモンピールで食感にアクセントを加えています。

④アンテノール「コルネ(さくらカスタードクリーム)」(1個) 346円 <各日 30点販売予定>

兵庫県神戸発祥の洋菓子店「アンテノール」。サクサクとした食感のパイ生地に「さくらカスタードクリーム」を詰めました。さくらカスタードクリームは、卵とジャージー牛乳のコクを活かしたカスタードクリームに桜餡を合わせた、やさしい桜の風味が広がる味わいです。

⑤グラニースミス「ホワイトストロベリーアップルパイ」(1個) 621円 <各日 30点販売予定>

“おばあちゃんの味”をコンセプトにしたアップルパイ専門店。昨春初登場した人気の季節限定フレーバーが、京王百貨店限定で再登場します。特製パイ生地に自家製カスタードクリームとホワイトチョコレートを重ね、ほど良い酸味が特徴のジョナゴールドとイチゴをあわせて焼き上げています。