

企画担当者のおすすめグルメが登場

「春の大北海道展」2週目がスタート

会期:開催中～4月11日(火)

場所: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：仲岡一紀）新宿店では、7階大催場にて、4月11日（火）まで「春の大北海道展」を開催しています。当社の単県物産展の中で唯一2週間の会期で開催する北海道展。北海道・札幌の大通公園のグルメイベントをヒントとした「北海道×春～spring～フェス」を今展のテーマとし、ビールがすすむ惣菜やソフトクリーム・サンデーなど、“おまつり感覚”で手軽に楽しめるグルメがそろいます。本日4月5日（水）から一部店舗を入れ替え、初登場4店舗を含む計59店舗（通期計78店舗）が出店。本リリースでは、1週目に集計した「春の大北海道展売上TOP3」*、「【素材の華咲く弁当特集】海鮮弁当・肉弁当売上1位」*の店舗を紹介するほか、2週目に出店する店舗より「本展企画担当者おすすめグルメ」を紹介します。*集計期間:3月29日(水)～4月2日(日)

■売上TOP3店舗

<1位>札幌/ロイズ



<2位>積丹/食堂 海のもの



<3位>小樽/小樽洋菓子舗ルタオ



北海道を代表するスイーツブランド「ロイズ」と「小樽洋菓子舗ルタオ」の2店がランクイン。「ロイズ」では、人気の「生チョコレート」やピスタチオを使用したチョコレートのほか、「英国フェア」と題し、紅茶やイギリス伝統菓子“トフィー”を合わせたチョコレートなどを展開します。北海道の生乳を使用したチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」が人気の「小樽洋菓子舗ルタオ」。2週目からは、北海道産イチゴで作上げた季節限定の「フレーズドゥーブル～北海道苺～」をトッピングした京王百貨店限定販売のパフェが登場します。



●札幌/ロイズ

「ロイズパーチョコレート<ピスタチオ>」(6本入)1,134円

ミルクチョコレートに、ピスタチオやドライクランベリー、フリーズドライのストロベリー、クッキーランチ、アーモンドパフを詰めたチョコレートバー。塩がけしたローストピスタチオをまるごと入れ、さらに刻んだローストピスタチオを加えた一品。



※画像はイメージ

●小樽/小樽洋菓子舗ルタオ **実演**

「ベリーベリーパフェ～富良野産さがほのか～」(1カップ) 990円

京王百貨店限定販売 <各日100点販売予定>

北海道産イチゴを100%使用したイチゴ味とジャージーミルク味のミックスソフトクリームに、富良野産「さがほのか」と北海道産イチゴで作上げた季節限定の「フレーズドゥブル～北海道苺～」をトッピング。イチゴゼリーとイチゴソースを重ね、アクセントにチーズクリームを忍ばせた華やかな春のパフェです。



■「素材の華咲く弁当特集」売上No.1店舗

希少価値が高いと言われる海鮮や肉を主役に各店のこだわりが詰まった弁当をそろえる「素材の華咲く弁当特集」。赤玉ホタテや花咲ガニを楽しめる弁当を展開する「食堂 海の家」と十勝の銘柄豚「かみこみ豚」を使った豚丼の「十勝豚丼こうふく」が海鮮弁当店・肉弁当店のそれぞれ1位にランクインしました。

<海鮮弁当1位>

●積丹/食堂 海の家 **実演**

「紅白ほたてと花咲蟹うにいくら弁当」(1折)

3,240円 <各日50点販売予定> **特別企画品**



北海道積丹町余別で食堂を営む「海の家」。ホタテ貝柱の中でも希少な赤玉ホタテと濃厚な旨味と食べ応えのある花咲ガニの身をたっぷりのせた贅沢な弁当です。

<肉弁当1位>

●帯広/十勝豚丼こうふく **実演**

「厚切りかみこみ豚・角煮・ハンバーグ・道産帆立貝柱の贅沢十勝豚丼」(1折) 2,500円

京王百貨店限定販売 <各日50点販売予定>



十勝地方・帯広で、昭和初期から親しまれている郷土料理の豚丼専門店。赤身に脂のサシが入った十勝の「かみこみ豚」の厚切りロース網焼き、角煮、ハンバーグに北海道産ホタテ貝柱を添えた食べ応えがある一品です。



■今年の「春の大北海道展」おすすめグルメ・店舗

北海道旅行のみならず、全国各地で開催される“北海道展”巡りが趣味という北海道愛に溢れる今展の企画担当者オススのグルメ・店舗を紹介します。

●札幌/麵屋 幸咲(こうさき) **初登場** **イトイン**

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

「北海道産アスパラとバターコーン味噌ラーメン」(1人前) 1,380円

京王百貨店限定販売 <各日100食販売予定>

みそラーメンの名店「らーめん信玄」で修業した店主が開業したラーメン店。火曜日と金曜日の“黒暖簾”が掲げられる日限定で展開するみそラーメンに北海道産アスパラ、バターコーン、バラ肉・ロース 2種類のチャーシューをトッピングした京王百貨店限定メニューが登場。豚骨、鶏ガラ、野菜などを20時間煮込んで仕上げたこだわりのスープに昭和25年創業の札幌・森住製麺の中太ちぢれ麺を使用。まるやかで口当たりがいい一品。担当者がトッピングのボリューム感・見た目にこだわったラーメンです。



●函館/兼八 **実演**

(写真左)「海鮮焼きいか」(1尾) 756円

(写真右)「海鮮焼き ほたて」(1串3個) 756円

イカの塩辛など水産加工品を製造販売していた、1934年創業「兼八水産」の味を引き継いだ同店。旨味が濃い国産スルメイカと肉厚で柔らかい北海道産のホタテを甘めの醤油ダレで味付けした海鮮焼きが味わえます。北海道のグルメフェスでは欠かせない「いか焼き」は、生ビールとともに楽しんでいただきたい一品です。



●札幌/北海道観光物産興社 **通期**

「網走ビール 桜ドラフト」(1杯) 660円 **初登場** ※お持ち帰りは(350ml)390円

天然着色料のアントシアニン色素で鮮やかなピンクに仕上げている「桜ドラフト」。桜の花びらを原材料に使用し、ほんのりと桜の香りをビールに付けています。苦味はあまり感じず、ほんのり甘くフルーティーなビールです。



※画像はイメージ

●砂川/岩瀬牧場 **実演**

「ジェラソフト(いちごミルクケーキ※・ピスタチオ)」(1カップ) 750円

※いちごミルクケーキのみ **京王百貨店限定販売**

冬季以外は約60ヘクタールの農地に約200頭のホルスタインを放牧して飼育する「岩瀬牧場」は、1892年(明治25年)入植の伝統ある農場。濃厚ながらもさっぱりとした味わいが特徴のソフトクリームとお好きなジェラート2種が味わえるメニューが登場します。牛型のクッキーをトッピングして提供します。京王百貨店限定販売フレーバー「いちごミルクケーキ」は、当催事担当者との共同開発です。





●おとどけ北海道 **初登場**

北海道の生産者の想いとどける通販サイト「おとどけ北海道」が物産展初出店。普段店頭にはあまり出回らない農産加工品や、有機野菜、漁師自ら加工した水産加工品など、広大な北海道と向き合いながら食を守る生産者や漁師の想いを届けます。



<そのほかの人気特集>

■北海道ならではの惣菜が充実「春を楽しむご当地グルメ特集」

●函館/マルヒロ太田食品 **初登場** **店内調理**

「まるごと海鮮(えび・かに・ほたて)コロッケ」(1個) 各432円

北海道産の男爵イモを使用したコロッケやメンチカツなどが人気の惣菜店。ズワイガニのむき身、エビ、北海道産のホタテをまるごと使用したボリューム感、味わいにこだわったコロッケが登場します。



■食べ比べが楽しい「春のイチゴスイーツ特集」

●帯広/フルーツスタジオ **初登場** **実演**

「北海道ソフトと春のいちごパフェ」(1カップ) 1,200円 **京王百貨店限定販売**

<各日50点販売予定>

ソフトクリームや北海道産純生クリームを使用したフルーツサンドが人気のスイーツ店。北海道産牛乳を100%使用し、ジェラートの本場・イタリアのレシピを基に開発した自家製ソフトクリーム「ジェラ生ソフト」は濃厚でさっぱりとした後味が特徴です。仕上げにイチゴと北海道産イチゴ「すずあかね」100%のオリジナルイチゴソースをトッピングしました。



■スープカレーの名店や北海道の旬のネタを楽しめる寿司店が登場する「イートイン」

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●札幌/札幌スープカレーらっきよ **イートイン**

「ゴロゴロ野菜とチキンのパイ包みスープカレー」(1人前) 1,750円

京王百貨店限定販売 <各日30食販売予定>

スープカレーを札幌のご当地グルメとして世間に広めたといわれるスープカレー専門店。鶏ガラ・豚骨・牛骨・野菜などを煮込み、完成まで10時間をかけるスープと25種類のスパイスを合わせて作るスープカレーはスパイシーなコクと香りを楽しめます。アスパラやチキンなど具たくさんをパイで包んで焼き上げました。



●札幌/鮫処 竜敏 **イートイン**

「厳選握り」(1人前) 4,730円 **京王百貨店限定販売**

<各日50食販売予定>

北海道の旬の海鮮が堪能できると好評の寿司店。脂の乗ったギンダラの炙り、紅ズワイガニウニのせ炙り、キンキ炙り、赤玉ホタテ、ボタンエビ、春に旬を迎える時知らずなど10種のネタを楽しめる盛り合わせです。

