



これまで、これからも。



初登場13店を含む九州全7県のうまかもん74店舗が勢ぞろい

2024年3月4日

株式会社京王百貨店

「新宿店 開店60周年記念 大九州展」を開催します

会期:3月7日(木)~3月13日(水)

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：仲岡一紀）新宿店では、3月7日（木）～3月13日（水）の期間、7階大催場にて、「新宿店 開店60周年記念 大九州展」を開催します。今展は、新宿店 開店60周年を記念して、九州全7県の“うまかもん”が勢ぞろいするグルメイベントとしてリニューアル。今年は熊本県をメインに特集します。阿蘇山の噴火で作られた地層による豊富な水資源により、美味しい農産物が作られ、熊本県ならではの食文化が発展したといわれる熊本県。名物の熊本ラーメンや熊本県のブランド和牛「あか牛」を使用した京王百貨店限定のどんぶりがイートインで楽しめるほか、九州地方以外・初出店の「金柑万十(きんかまんじゅう)」や地元で人気のドーナツなどを初展開します。そのほか、鹿児島県産いちご「淡雪」を使用した京王百貨店限定の「白熊」のかき氷や、初登場・福岡県のクラフト生ビールの飲み比べが楽しめるなど、九州全7県の名物グルメや銘菓、話題のスイーツなど初登場13店舗を含む全74店舗がそろいます。

■メインの特集は「熊本県」グルメ

●熊本県／熊本ラーメン 黒亭 **初登場** **イートイン**

画像左:「チャーシューメン」(1人前)1,280円

画像右:「ラーメン」(1人前)980円

1957年創業の熊本ラーメン専門店。脂肪分が少ない豚の頭骨から丁寧にスープを取り、あっさりながらもコクがあり優しい味わいのとんこつラーメンが登場します。同店の特徴である、ほろ苦く香ばしい自家製焦がしニンニク油がさらにスープの美味しさを引き立てます。特製ダレで炊いたチャーシューをたっぷり盛り付けたチャーシューメンは食べ応え抜群です。





●熊本県／白水乃蔵 **イートイン**

「あか牛丼」(1人前、だご汁付き)1,600円 **京王百貨店限定販売**

熊本和牛「あか牛」や馬肉、地鶏など、熊本・阿蘇ならではの食材を味わえる郷土料理店。脂肪分が少なく、適度な霜降りと赤身肉が特徴の「あか牛」は肉本来の香りや旨みが味わえます。「あか牛」のステーキに半熟の煮卵を盛り付けて仕上げました。小麦粉を練って平たく団子状にして旬野菜と煮立てた郷土料理「だご汁」が付きます。



<新宿店 開店60周年記念限定企画>600円均一メニュー

●熊本ラーメン 黒亭

「60周年記念ラーメン」(1人前)600円

<各日30食販売予定>※お一人様1食限り



●白水乃蔵

「60周年記念たかな飯」(1人前、だご汁付き)600円

<各日30食販売予定>※お一人様1食限り



●熊本県／金柑万十(きんかまんじゅう) **初登場 実演**

「金柑万十(きんかまんじゅう)」(1個)280円

熊本県宇城市の海沿いにある、すみれの花をモチーフにした焼き型で焼き上げる可愛らしいまんじゅうが人気の「金柑万十」が初登場。北海道産の小豆で作る小豆あん和熊本県産の栗で作る栗あんがぎっしり入ったまんじゅうは、あんこの滑らかな舌触りとモチモチとした生地が特徴です。



●熊本県／3時のドーナツ **初登場**

画像上:「ザクザクチョコ」(1個)450円

画像中央:「ザクザクアールグレイホワイト」(1個)500円

画像下:「山鹿抹茶と熟成和栗の米粉ドーナツ」(1個)600円

熊本県山鹿市を中心にイベントなどに出演・販売するドーナツ専門店。熊本県産の小麦粉を使用しバターのコクが味わえる、ザクザクとした食感のドーナツにチョコレートをかけた「ザクザクチョコ」や、ベルガモットが香るアールグレイ風味のドーナツにホワイトチョコレートかけた「ザクザクアールグレイホワイト」が登場します。そのほか、熊本県産の米粉と抹茶を使用し、和栗ペーストを盛りつけた米粉ドーナツが味わえます。



●熊本県／阿蘇の逸品 **初登場**

画像左:「炭火スモークベーコン」(100g当り)756円

画像右:「スモークボンレスハム」(100g当り)864円

熊本県南阿蘇村のハム・ソーセージ専門店が初登場します。ハーブを配合した専用飼料で飼育されたハーブ豚を使用し、本場ドイツの技術で仕上げるボンレスハムやベーコン。直火式のスモークハウスで乾燥し、山桜のチップで燻製されたハムやベーコンは豚肉本来の旨みや香りが楽しめます。





●熊本県／古閑鮮魚店 **初登場** **実演**

「たこのやわらか煮」(100g当り)1,296円

熊本市の卸売市場「くまもと田崎市場」に店を構える同店。海流に揉まれ、身が引き締まった熊本県産の真ダコを使用した「たこのやわらか煮」は、プリっとした歯ごたえと噛むほどに溢れる旨みの特徴です。じっくりと丁寧に炊き上げ、甘辛いタレで仕上げました。



■九州の人気スイーツが充実します

●鹿児島県／天文館むじゃき **イートイン**

「志布志産いちご『淡雪』の白熊」(1カップ)1,100円

<各日50点販売予定>**京王百貨店限定販売**

1949年の販売開始から70年以上の歴史を持ち、鹿児島名物「白熊」の本家ともいわれる老舗。「白熊」という名は販売を始めた当時、トッピングの配置を上から見るとシロクマの顔に似ていたためその名がついたといわれています。自家製ミルクとイチゴの果肉入りのソースに、香りが良く優しい甘みの白いちご「淡雪」をトッピング。削った純氷の中に生クリームを忍ばせ、ショートケーキのような味わいです。



●鹿児島県／下窪勲製茶 **実演**

「抹茶ソフトクリーム」(1個)500円

鹿児島県南九州市に店を置く、「知覧茶」などの日本茶を生産から手掛ける日本茶専門店。厳選した一番茶のみを使用し、渋みを抑えて香りとお旨を引き出した深蒸し茶が人気の同店から香り豊かな抹茶ソフトクリームを販売します。

●宮崎県／アイス・ソフトクリーム開発工房C&G **実演**

画像左:「宮崎県産マンゴーミニパフェ」(1カップ)1,100円<各日50点販売予定>

画像右:「宮崎県産イチゴソフトクリーム」(1個)600円

素材本来の味を活かし、無香料・無着色にこだわるアイス・ソフトクリーム専門店。契約酪農家のフレッシュな牛乳で作るソフトクリームはオリゴ糖を使用しています。宮崎県産減農薬イチゴを使ったイチゴソフトクリームのほか、大きめにカットした宮崎県産マンゴーを盛りつけたパフェが登場します。



●宮崎県／低糖質専門店 BLUE OWL **初登場**

「バニラプリン」(1個)486円<各日100点販売予定>

天然由来の甘味料を使用し、小麦粉も極力使わず大豆粉、ふすま粉などで代用するなど低糖質にこだわった焼き菓子やケーキなどを提供するカフェ。創業当初から人気の「バニラプリン」は糖質5g以下に抑えられていながら、バニラの香りと濃厚で溶けるような食感が特徴です。



●宮崎県／sweet&healthy SAZANKA **初登場**

「熟成やきいも」(1袋300g)1,280円

2023年、さつまいもの品評会「日本さつまいもサミット」において「さつまいも・オブ・ザ・イヤー(べにはるか部門)」を受賞した同店のさつまいも。糖度50度以上の「熟成やきいも」は、蜜があふれ出るほど甘く、滑らかな食感が人気です。





●宮崎県／栗菓子処 日向利久庵 **初登場**

「栗利久 雅」(1本)3,900円

国産栗を使った栗菓子などを製造・販売する和洋菓子店。国産の栗で作った栗あんに大栗の渋皮煮を10粒のせ、黒糖羊羹を上掛けしました。つやつやとした見た目とカットした時の断面の美しさで贈答品としてもおすすめです。



●長崎県／菓秀苑 森長 **初登場**

「半熟生カステラ」(プレーン、280g)1,404円

1793年創業の老舗菓子店。2009年に発売を開始した同店の人気スイーツ「半熟生カステラ」が登場します。通常のカステラより多くの卵黄を使用し、細かく温度調節をしながら焼き上げる「半熟生カステラ」は、とろりとした食感と卵の濃厚な味わいがクセになる一品です。



■そのほかクラフト生ビールや名物グルメも**初登場**

●福岡県／フクオカクラフト ブルーイング **初登場**

「フクオカクラフトの3種飲み比べ」(CRISPY BOY ITALIAN PILSNER、HAZY IPA、PALE ALE／3種各90ml) 990円

福岡県のクラフトビール醸造メーカー。福岡県岡垣町の地下天然水を使用し、アメリカンスタイルで醸造されるビールは種類ごとに異なるラベルデザインも特徴の一つです。定番の「PALE ALE」のほか、フルーティーで飲みやすさが人気の「HAZY IPA」や「CRISPY BOY ITALIAN PILSNER」の飲み比べセットが登場します。



画像はイメージ

●宮崎県／餃子の馬渡 **初登場** **実演**

「馬渡のもっちり餃子」(10個入)810円

宮崎県児湯郡高鍋町に本店を構える、1967年創業の餃子専門店。宮崎県産のキャベツ、ニラ、ニンニクのほか、国産の小麦粉・国産豚と国産牛の合い挽き肉などを使用し、素材にこだわった餃子が初登場します。職人の手作りで作られる皮は、その日の天候に合わせて調合を変え、丁寧に練ることで伸びる生地になり、食べるともっちりとした食感が特徴です。



画像はイメージ

●佐賀県／佐賀大和名尾庵 **初登場** **実演**

「みつせ鶏炙りだし巻き弁当」(1折)1,896円

鶏めし、炭火焼きのほか郷土料理などが味わえる佐賀市大和町の鶏料理店。名物の鶏めしの上に佐賀県の銘柄鶏「みつせ鶏」の炙り焼き、出汁巻き卵を盛りつけた弁当が登場します。



※イトインのラストオーダーは各日閉場 1 時間前まで

※画像はすべてイメージです。