



2024年3月15日
株式会社京王百貨店

お花見需要の本格的な復活にあわせ、「駅弁屋さんが作る1873(お花見)弁当特集」も初展開

京王百貨店限定販売の「お花見弁当」など計10種を期間限定販売します

3月20日(水・祝)～3月26日(火)

◆京王百貨店 新宿店 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)では、3月20日(水・祝)～26日(火)の期間、お花見気分を盛り上げる京王百貨店限定販売の弁当など計10種を新宿店 MB階 食品街にて展開します。今年は暖冬により開花が早まるとみて、前年より1週間早くお花見グルメの展開をスタート。新型コロナウイルス感染症の5類移行後初となるお花見シーズンに職場や友人で集まって楽しむ需要も高まると想定し、期間限定出店※の有名駅弁を手掛ける駅弁調製元のお花見弁当や食品フロアに出店する人気店の旬の食材を使用した弁当などを種類豊富にラインアップします。

※3/20(水・祝)～27(水)の展開

■駅弁調製元が開発した「^{お花見}駅弁屋さんが作る1873弁当特集」

◆3月20日(水・祝)～27日(水) ◆MB階 エキサイティングスポット

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(通称:駅弁大会)」でも人気の駅弁を手掛ける、駅弁調製元4社が期間限定で出店します。現在の駅弁は各地の食材や調理法を前面に打ち出し、一つの食材をメインに詰めたタイプが主流ですが、かつては移動中の車内で飲みながらツマミにもなる幕の内風の弁当が中心でした。その幕の内弁当を得意とする駅弁調製元がつくるおかずの種類と彩りが豊富な「お花見弁当」など、計4種の京王百貨店限定販売の弁当が登場します。

●松浦商店「お花見弁当」(1折)1,873円 <各日50折販売予定>

愛知県名古屋駅の「天下とり御飯」※などが人気の1922年創業の老舗調製元「松浦商店」。愛知県産ウナギの「うなぎごはん」と「牛のすき煮ごはん」、春が旬の「桜えびごはん」の3種が食べ比べできるほか、自家製の煮物、焼き魚などを詰め合わせました。桜餅と3色団子の甘味が彩りを添えます。

※本催事では取り扱いなし





●高野商店「お花見弁当」(1折) 1,873 円 <各日限定 30 折販売予定>

1896 年創業、石川県加賀温泉駅の「加賀のかにすし(1480 円)」で知られる「高野商店」が手掛けるお花見弁当。甘酢でしめたベニズワイガニ・イクラ・桜の花びらをイメージした紅ショウガをあしらったかにめしや炙りのどぐろ棒寿司に、「北陸シウマイ」*、たらのこ、ブリの角煮など郷土色あふれるおかずを詰め合わせ、食べ応えのある二段重に仕上げました。 *横浜「崎陽軒」が開発した北陸 3 県の名産品を使用したシウマイ



●小樽駅構内立売商会「お花見弁当」(1折) 1,873 円

<各日限定 50 折販売予定>

北海道小樽駅の有名駅弁「海の輝き(2,430 円)」を手掛ける「小樽駅構内立売商会」からは、同店が得意とする海鮮ネタのお花見弁当が登場。北海道産のホタテ・イクラを、花に見立てて盛りつけました。濃厚な食感のホタテ、イクラ、マグロのすき身をたっぷり楽しめます。



●カイロ堂「お花見弁当」(1折) 1,873 円 <各日 50 折販売予定>

九州駅弁グランプリで 3 連覇している佐賀県武雄温泉駅構内にカフェを構える調製元「カイロ堂」。佐賀牛を一頭買いし上質な肉にこだわった肉弁当が人気の同店からは、佐賀牛のステーキ・すき焼きのほか、佐賀牛と豚の合いびきハンバーグ、三元豚のスペアリブと、肉系のおかず 4 種を存分に味わえるお花見弁当が登場します。



そのほか、現地から輸送する輸送駅弁がそろうコーナーには、全国から約 10 種の駅弁がそろいます。

<商品一例>

●岡山県/岡山駅「岡山後楽園のお弁当(春)」(1折) 1,380 円

●京都府/京都駅「春旬たけのこ御飯」(1折) 1,180 円

■旬の食材や人気メニューを詰め込んだ春弁当が勢ぞろい

◆3 月 20 日(水・祝)~26 日(火) ◆MB 階 惣菜売場

食品フロアに出店する人気店の京王百貨店限定販売 6 種をはじめとする、お花見におすすめの期間限定弁当が多数登場します。

<春の旬食材を使用した弁当>

●おこわ米八「味のアルバム和風膳」(1折) 1,404 円 京王百貨店限定販売

おこわ専門店「おこわ米八」の旬食材を使用した季節のおこわ 2 種、赤飯のほか、同店で人気のおかず「赤魚の白醤油焼き」、すき焼き肉、筍の煮物などを彩り豊かに詰め合わせました。



●RF1「ヤリイカフリット小箱 bento ~春~」(1折) 864 円 京王百貨店限定販売

サラダや多彩な惣菜がそろう「RF1」からは、春を感じる洋風お花見弁当が登場。上品な甘みのヤリイカと菜の花のフリットや、ミニコーンクリームコロッケ、カボチャ・パプリカなどの揚げ野菜、ナスとズッキーニのスイートチリソースなど多彩な副菜と鶏ごぼうご飯を合わせました。





●美濃吉「桜花」(1折) 1,620円 京王百貨店限定販売

季節の食材にこだわった日本料理がそろう老舗料理屋「美濃吉」。桜鯛のけんちん焼きや筍煮、菜の花のからし和えなど旬の食材を使った多彩な料理との同店伝統の出汁で炊いた筍の炊き込みご飯を丁寧に詰め合わせました。



●ての字「春の鰻まぶし弁当」(1折) 1,890円 京王百貨店限定販売

＜各日限定 20 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盛りつけた“ひつまぶし風”のご飯に、桜の塩漬けを添えました。



＜各店人気のメニュー2種が入ったよくばり弁当＞

●博多 肉の壱丁田「肉寿しと牛グ Ril 重」(1折) 1,815円 京王百貨店限定販売

福岡発の老舗精肉店が手掛ける肉惣菜専門店。くちどけのよい絶妙な厚さに切落し低温でじっくりと焼き上げた霜降り肉の「和牛肉寿し」と、肩ロース肉を専用スパイスのみで焼くことで肉本来の旨味を引き出す「牛グ Ril ステーキ」、同店の2大看板商品を一度に楽しめる京王百貨店限定弁当です。



●神戸コロッケ「海老・コロ重」(1折) 740円 京王百貨店限定販売

産地にこだわったジャガイモで作るコロッケ専門店から、京王百貨店新宿店で人気のコロッケを盛りつけた弁当が登場。タマネギなどの野菜の甘みを活かし素材本来の風味を追求した「シンプルなじゃがいもコロッケ」と、丸ごと入った海老のプリプリとした食感やホタテ・イカの魚介の旨みが味わえる「海老と帆立のカツ」を楽しめます。

