

これまでも、これからも。



ひんやりミルクスイーツ約50種が勢ぞろいします

2024年8月15日
株式会社京王百貨店

「新宿店 開店60周年記念 秋の大北海道展」を開催

会期:8月28日(水)～9月11日(水)

(1週目:8月28日～9月4日、2週目:9月5日～11日)

会場:京王百貨店 新宿店 大催場

営業時間:10時～20時 ※9月4日(水)は17時閉場、最終日は18時閉場



◎今展の注目ポイント

1. ひんやりミルクスイーツ特集

…パフェやサンデーのほか、ミルクフロート、飲むソフトクリーム、クレープやメロンバームクーヘンとの組み合わせなど、北海道展の定番・ソフトクリームのアレンジメニューを充実させたひんやりミルクスイーツ・約50種を展開

2. 新宿店 開店 60 周年記念 京王限定 豪華どさんこ弁当特集

…満足感のある食べ応えと各店こだわりの食材でつくる、京王百貨店限定 豪華弁当・計15種を展開

3. イートインコーナーでは、札幌で人気のラーメンと回転寿司スタイルで函館の老舗鮮魚店直営店を展開

…濃厚味噌ラーメンの人気店「麺処 白樺山荘」と淡麗系ラーメンの名店「支那そば 鋳(ちう)」が週替わりで登場。
そのほか、回転寿司レーンが北海道展に初登場！

京王百貨店 新宿店では、北海道グルメが一堂に会する「秋の大北海道展」を開催します。2002年からスタートし20年以上続く当社の北海道展は、単県物産展で唯一、春と秋の年2回・各2週間の開催が定例となっている人気・規模ともにトップの物産展です。今展では、北海道展の中でも人気のカテゴリー「スイーツ」の展開を強化。買い回りや食べ比べをより一層お楽しみいただけるよう「スイーツゾーン」として北海道スイーツを集積します。中でも注目は、北海道展の定番・ソフトクリームのアレンジメニューを京王百貨店限定メニューとして展開する「ひんやりミルクスイーツ特集」。“観測史上最も暑い”といわれた昨年に引き続き、9月に入ってから厳しい残暑が続くと見込まれる今夏。パフェやサンデーのほか、ミルクフロート、飲むソフトクリーム、クレープやメロンバームクーヘンとの組み合わせなど、ひんやりミルクスイーツ約50種を展開します。そのほか、新宿店 開店60周年を記念した「京王限定 豪華どさんこ弁当特集」や、イートインコーナーでは、札幌で人気のラーメンと回転寿司スタイルで函館の老舗鮮魚店直営店を展開。地元で話題のグルメから北海道みやげの定番までそろえ、1週ごと(1週目:8月28日～9月4日、2週目:9月5日～11日)に一部内容を変更し計2週間・82店舗が出店します。

■「ひんやりミルクスイーツ特集」実演

北海道展の定番・ソフトクリームをアレンジした**京王百貨店限定**メニューが充実します。

●小樽／小樽洋菓子舗ルタオ **通期**

「北海道産赤肉メロンのミルクパフェ」(1カップ)1,296円〈各日100点販売予定〉

小樽を代表する洋菓子メーカー「小樽洋菓子舗ルタオ」。北海道十勝産ジャージーミルクを使用し、隠し味にマスカルポーネチーズを加えた同店人気のソフトクリームに、北海道産赤肉メロンの果肉、メロンソース、「ドゥーブルフロマージュ」を合わせました。濃厚でありながらさっぱりとした後味のソフトクリームに赤肉メロンの爽やかな甘みが合う一品です。



●札幌／みるくsan **通期**

「いちごソフトクレープ」(1個)1,382円〈各日120点販売予定〉

厳選された北海道各地の牧場ソフトが人気の「みるくsan」。酪農家こだわりの食材で作るクレープが登場します。北海道産のグラスフェッドミルクで作る濃厚なソフトクリームにイチゴソース、フリーズドライのイチゴダイスカット、生のイチゴをトッピングしました。



●江別／町村農場 **通期**

「ミルクジャムとピスタチオのサンデー」(1カップ)972円〈各日100点販売予定〉

1917年創業の老舗乳業メーカー。牧場直送のミルクを使用し、ミルク本来のあっさりとした味わいを楽しめるミルクソフトクリームの上に、ミルクジャム風味のマスカルポーネチーズのクリームを絞り、ピスタチオを合わせたサンデー。特選牛乳を丁寧に砂糖のみで煮詰め、ほんのりキャラメル風味も香る自家製ミルクジャムとマスカルポーネチーズの相性抜群のサンデーです。



●十勝／カントリーホーム風景 **1週目**

「いちごミルクフロート」(1カップ)864円〈各日80点販売予定〉

創業1963年、50年以上の歴史を持つ酪農専業農家「カントリーホーム風景」。自社牧場の低温殺菌牛乳とミルクソフトクリームに、北海道産のフリーズドライのイチゴパウダー・生のイチゴ・イチゴピューレをトッピングしました。滑らかでしっとりとした口当たりのソフトクリームと、苦手な方でも飲みやすいすっきりしたのど越しと自然な甘みの牛乳を合わせ仕上げました。



●厚真町／ハスカップファーム山口農園 **1週目**

「宇野牧場ミルクとハスカップの飲むソフト」(1個)500円〈各日60点販売予定〉

ハスカップ栽培を始めて45年以上、生で食べられるハスカップにこだわって生産・改良を重ねてきた農園直営のスイーツ店。揉んでお好みの柔らかさや混ざり具合を楽しみ、ストローで味わう新感覚デザートが登場します。厚真産ハスカップと「宇野牧場(北海道天塩町)」の有機牛乳で仕上げた飲むソフトクリーム。グラスフェッドミルクならではの豊かなコクと香り、すっきりとした後味が楽しめます。



●千歳／ジャージーブラウン **2週目**

「メロンバーム」(1カップ)680円〈各日60点販売予定〉

北海道・十勝「高田牧場」のジャージー生乳を使用した乳製品を展開する「ジャージーブラウン」。ジャージー生乳を使用したカップソフトにオリジナルメロンバームクーヘンをのせた「メロンバーム」。生乳のフレッシュさとコクが自慢のソフトクリームにさわやかなメロンの甘さと香りが楽しめるバームクーヘンを合わせました。





●砂川／岩瀬牧場 **2週目**

「ジェラソフト」(1カップ)820円(各日300点販売予定)

1892年(明治25年)入植の伝統ある農場「岩瀬牧場」。ソフトクリームとジェラート2種が同時に楽しめる「ジェラソフト」。イチゴの果肉とチョコレートチップが入った「スペシャルストロベリー」、バナナのジェラートにキャラメル味のクランチを練りこんだ「バナナキャラメル」は**京王百貨店限定**フレーバーです。牛乳の優しい甘みを感じられ、後味がすっきりとしたソフトクリームは、ミルク・チョコレート・ミックスから選べます。



●札幌／札幌ろまん亭 **1週目**

「ショートケーキみtainなかき氷」(1個)1,000円

1988年創業、「チョコモンブラン」が人気のパティスリーから夏季限定で販売するかき氷が登場。イチゴと生クリームをトッピングした、「まるでショートケーキ」のようなかき氷が登場します。イチゴのかき氷を北海道根釧地区産の生乳で作る濃厚な生クリームでデコレーションしました。濃厚な口当たりとすっきりとした後味の生クリームとイチゴの甘酸っぱさが楽しめます。



■そのほか **道外初登場**や**京王百貨店限定**スイーツを**実演**で

●千歳／もりのヌーボー **通期** ※**実演**は**1週目**のみ

「ハスカップジュエリー・ヌーボー〈ハスカップチョコ〉」(1個)390円ほか
(各日200点販売予定) **道外初実演**

北海道の素材にこだわったスイーツを販売する1949年創業の「もりもと」のサブブランド「もりのヌーボー」。この夏に北海道で収穫したハスカップを使用した甘酸っぱいジャムをクッキーでサンド。会場にてチョコレートで縁取りし、実演で仕上げます。



●赤井川村／アリスファーム **通期**

「手焼きマフィン チーズ&ベリーミックス」(130g・1個)500円

(各日60点販売予定) **京王百貨店限定**

1974年創業、ベリー類の栽培と加工品製造を行う「アリスファーム」。北海道産のチーズをベリーマフィンの上に乗せて焼き上げました。北海道産チーズのまろやかな酸味がクセになる一品です。



■地元で話題のラーメンと人気・回転寿司を**イートイン**で展開

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●札幌／麵処 白樺山荘 **1週目**

「北海道産豚と小麦のラーメン」(1人前)1,380円

(各日200食販売予定) **京王百貨店限定**

札幌を拠点に8店舗展開する味噌ラーメン店「麵処 白樺山荘」。2017年秋の大北海道展に初出店以来、再登場します。白糀味噌と白味噌をブレンドし、ゴマ油、オイスターソース、ニンニクなどと合わせた濃厚でパンチのある特製スープに、北海道産小麦「春よ恋」「きたほなみ」をブレンドしたコシの強い平打ち麺を合わせ、甘辛醤油ダレが染み込んだ北海道産豚肩ロースのチャーシューを盛り付けました。



●札幌／支那そば 銚(ちう) **初登場** **2週目**

「特製地鶏醤油らぁ麺チャーシュースペシャル」(1人前)1,480円

(各日150食販売予定) **京王百貨店限定**

夜は寿司店として営業する店舗で、昼営業のみ行うラーメン店「支那そば 銚(ちう)」。塩と醤油ベースの透き通るスープに麺と具材が美しく盛り付けられ「美しすぎるラーメン」と話題の同店。3種の地鶏を炊いたスープと喉ごしの良いストレート麺を合わせ、豚ロース、豚モモ、鶏むね肉のチャーシューを盛り付けました。





●函館／函館鮭同業会 **初登場** **1週目**

「北の味くらべ3貫(きんき・ほっけ・いか)」(1皿)1,000円(各日30皿販売予定)

京王百貨店限定

函館近隣の市場より直送される高級魚・キンキ、ホッケ、イカの食べ比べが一皿で楽しめます。



※写真の皿はイメージ

●函館／函館いかいか亭 **初登場** **2週目**

「本まぐろ三昧(本まぐろ中とろ・赤身・頭身)」(1皿)1,300円(各日30皿販売予定)

京王百貨店限定

函館の老舗鮮魚店が目利きした本マグロ。希少部位「頭身」に加え、中トロ、赤身と本マグロの美味しさを一皿で堪能できます。



※写真の皿はイメージ

■「新宿店 開店60周年記念 京王限定 豪華どさんこ弁当」**実演**

新宿店 開店60周年を記念して、**京王百貨店限定**の豪華弁当を展開します。(各日限定60点販売予定)で、各店自慢の海鮮やブランド肉を使用し、食べ応えにこだわった期間中計15種類を販売します。

<1>函館／やきにくれすとらん沙蘭 **通期**

「はこだて大沼黒牛赤身部位と道産ホタテの盛り合せ弁当」(1折)2700円

函館の人気焼肉店。味わい深い赤身と脂の甘み、後味のさっぱり感が人気の大沼黒牛。ほどよい脂が乗った大沼黒牛のウチモモのステーキと柔らかい北海道産ヒレステーキ、北海道産のホタテを盛り合わせた弁当です。

<2>札幌／グリルサーカス **通期**

「ふらの和牛食べ比べ弁当」(1折)3,780円

札幌に本店を置く洋食店。北海道富良野盆地で育った黒毛和種「ふらの和牛」は、食べた瞬間に広がる口溶けの良い脂身が特徴です。ロース・ランプ・イチボ・ウチモモの食べ比べが楽しめます。

<3>十勝／十勝豚井こうふく **通期**

「霜降りかみこみ豚の厚切りロース&ハンバーグ&トロロ角煮&道産貝柱のてんこ盛り豚井」(1折)2,700円

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井専門店。十勝の銘品かみこみ豚の網焼き厚切りロース、角煮、ハンバーグ、ウィンナー、貝柱が入ったボリューム満点の弁当。

<4>札幌／マルコさっぽろ食販 **通期**

「羊肉三昧&ハンバーグの贅沢井」(1折)2,808円

食肉食材卸を営む同店。骨の旨味が肉に染み出し、やわらかくジューシーなラムチョップをはじめ、羊肉の肩ロースや味付ジンギスカン、浜中牛・ホエー豚のハンバーグ、北海道産ホタテを豪快に盛り付けた羊肉づくしの弁当です。

<5>中川／道の駅ながわ **2週目**

「黒毛和牛食べ比べ弁当」(1折)2,700円

旭川から車で北へ 3 時間、北海道の北部に位置する北海道中川郡の道の駅。北海道産黒毛和牛のウチモモ・ランプ・カルビの食べ比べが楽しめます。

<6>ビストロ南家 **2週目**

「黒毛和牛のステーキ・カルビに道産ホタテを添えて」(1折)2,500円

スープカレーと通常のカレーをそろえるビストロ。北海道産黒毛和牛のステーキに、自家製タレに漬け込み焼いたカルビ、グリルした北海道産ホタテを盛り付けました。





<7> 積丹／食堂海のや **通期**

「北海道産毛蟹、ほたて貝柱、いくらとうに、蝦夷あわび弁当」(1折)3,618円

北海道積丹町余別で食堂を営む同店。北海道産の甘みが凝縮した毛ガニ・濃厚な甘さがある赤玉ホタテ・ホタテ・イクラのほか、程よい食感の自家製蝦夷アワビ煮、ウニを贅沢に盛り付けました。

<8> 旭川／旭川駅立売商会 **通期**

「北海道六彩ちらし」(1折)2,862円

旭川での駅弁立売販売がはじまりの弁当店。北海道産の紅白ホタテ・毛ガニフレーク・タラバガニフレーク・甘エビとイクラ、ウニをのせた弁当です。

<9> 長万部／浜形水産 **通期**

「湾宝ホタテ弁当」(1折)2,700円

カニ直売店が手掛ける海鮮弁当。長万部の噴火湾で獲れたホタテをメインに北海道産イクラ、新鮮な本ズワイガニのほぐし身、ウニ、つぶ貝、サーモンなど海鮮づくしの弁当です。

<10> 厚岸／氏家待合所 **通期**

「大粒カキと貝づくし重スペシャル」(1折)2,480円

人気駅弁「氏家かきめし」を手掛ける「氏家待合所」。国産の大粒カキのほか、北海道産ホタテ・灯台つぶ貝とアサリ、イタヤ貝など計5種の貝の食べ比べが楽しめます。蓋を開けた時の磯の香り、濃厚な旨味もたまらない一品です。

<11> 札幌／今井商店 **通期**

「『たちかま』と海の幸弁当」(1折)2,980円

北海道産スケソウダラの白子と塩だけを使用したカマボコ「たちかま」と北海道産のズワイガニのほぐし身・イクラ・鮭いくら親子漬け・桜マス・ヒラメ・ホタテ貝柱・水タコの炙りのほか、ズワイガニの爪・棒肉、ウニ、ボタンエビなど12種を盛り付けた贅沢な一品。



<12> 札幌／札幌ひぜん **1週目**

「匠弁当」(1折)2,980円

札幌・すすきの駅近くに店を構える寿司屋「札幌ひぜん」。大ぶりのボタンエビ、本ズワイガニの爪・ほぐし身、北海道産イクラ、生ウニ、マグロのすき身など8種を堪能できる1折です。

<13> 札幌／北海工房 **初登場 1週目**

「四大蟹食べ比べ弁当」(1折)3,240円

札幌で海鮮弁当専門店を営む「北海工房」が初登場。しっとり柔らかいタラバガニと毛ガニのほぐし身、プリっとした食感の花咲ガニのフレーク、旨みが凝縮したズワイガニの爪の食べ比べが味わえる、カニ好きの方におすすめの弁当です。

<14> 札幌／市場めし 兆(きざし) **2週目**

「兆弁当-宝幸-」(1折)2,916円

札幌場外市場近くに店を置く「市場めし 兆(きざし)」。ボタン海老2尾を豪快にのせ、北海道産のイクラ・ホタテ、本ズワイガニ、ウニなどの海鮮6種を盛り付けた弁当。

<15> 木古内／ヤママル成澤水産 **2週目**

「ホタテ味比べ弁当」(1折)2,760円

ホタテ・ホッキ・ツブなどの活貝を中心にそろえる北海道木古内町の水産加工会社「ヤママル成澤水産」。北海道産のホタテを生・炙り・ステーキで楽しめる弁当が登場。そのほか、ウニ、イクラ、カニなども盛り付けました。

※写真と一部内容・食材が変更になる場合がございます。また、天候・交通事情により販売開始の遅れや販売中止・企画内容を変更する場合がございます。