



2024年11月15日
株式会社京王百貨店

静岡のご当地グルメ・初登場6店舗を含む計32店舗がそろいます

「静岡うまいもの大会」を開催

会期：11月22日(金)～27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



京王百貨店 新宿店では、11月22日(金)～27日(水)の期間、「静岡うまいもの大会」を開催します。温暖な気候と富士山や駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれ、豊富な食材が魅力の静岡県。西部・中部・富士・伊豆と主に4つのエリアに分けられる同県は、それぞれの地域に根差した食文化や特産品が多様に楽しむとして人気の観光地です。4回目の開催となる今展は、浜名湖産の鰻を使用したうな重や、京王百貨店限定メニューとして富士宮市のブランドニジマス「紅富士サーモン」が味わえるにぎり寿司のセットがイトインで楽しめるほか、静岡茶を使用したスイーツや伊豆産の和栗を使用したモンブランのかき氷などが初登場。静岡の定番ご当地グルメや銘菓など、初登場6店舗を含む計32店舗がそろいます。

■静岡県産食材にこだわったメニューがイトインと実演に登場

●河津町／さくらの宿 一膳 **初登場** **イトイン**

「静岡にぎり(金目鯛あら汁付)」(1人前、8貫、巻物3個、玉子) 3,300円

<各日80点販売予定> **京王百貨店限定販売**

旬の食材や伊豆の海鮮を使用した割烹料理が人気の宿。富士宮市で養殖されるブランドニジマス「紅富士サーモン」のほか、生シラス、桜エビ、金目鯛など新鮮なネタを楽しむ京王百貨店限定メニューです。富士山の湧き水で育ち、通常よりも長い期間かけて養殖される「紅富士サーモン」は、艶やかな紅色の身と凝縮した旨味が特徴です。



●浜松市／うなぎ茶屋 竹泉 **イトイン**

「浜名湖産 うな重(竹)」(1人前、肝吸い付) 4,200円

1966年創業、浜松市の日本料理仕出し弁当店。水質の良さと温暖な気候で鰻養殖の発祥の地として知られる浜名湖産の鰻を、職人が一本一本丁寧にふっくらと焼き上げています。創業以来50年以上変えていない甘さを抑えた特製のタレが素材の味を引き立てます。





●富士宮市／鮭処 なかの **初登場** **実演**

「くぬぎ鱈といくらの椀丼」(1食)1,000円

富士山麓の清らかな水で育てた「くぬぎ鱈」の刺身の特製醤油ダレに漬けて、「くぬぎ鱈」のイクラ醤油漬けと卵黄を盛り付けて仕上げた漬け丼。川魚特有のクセがなく、脂が乗って旨みが凝縮した切り身と小粒でプチプチとした食感のイクラが味わい深い一品です。



①

●長泉町／麺や厨(くりや) **イートイン**

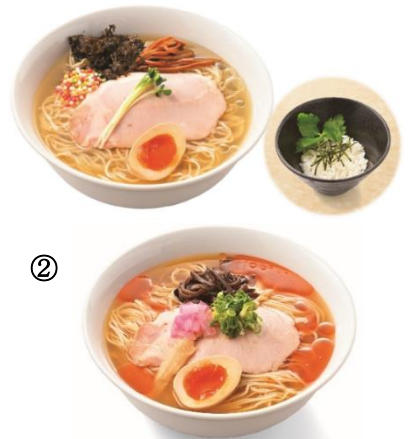
①「金目鯛と真鯛のW黄金塩ラーメン(丼ごはん付)」(1人前) 1,300円

京王百貨店限定販売

②「オマール海老の旨味醤油ラーメン」(1人前)1,200円

京王百貨店限定販売

鶏にこだわったメニューが地元静岡で人気のラーメン店「麺や厨(くりや)」。金目鯛と真鯛を使用した黄金色のスープの塩ラーメンは、丼にスープの旨みを最後まで堪能できる一品です。オマール海老の濃厚な旨みが凝縮したスープに特製醤油ダレを合わせたラーメンも販売します。



②

■静岡茶や静岡県産イチゴのスイーツなど、各店こだわりのスイーツが登場

●熱海市／熱海青葉舎 **初登場** **実演**

<写真左>「抹茶ラテフロート」

(富士抹茶クッキー、白玉トッピング、1カップ)1,401円

<写真右>「富士プリン」(1個)751円



富士山麓で栽培された抹茶を使用したドリンクやスイーツが楽しめる抹茶スタンド「熱海青葉舎」が初登場します。抹茶を強めに炙り、濃厚な旨みと甘い香りを引き出したグリーンティーと特製クリームを合わせ、抹茶アイスクリームと白玉、富士山型のクッキーを盛り付けた抹茶ラテフロートを販売。また、抹茶をふんだんに練り込み、ぷるぷるとした食感が楽しい富士山型のプリンは、抹茶のほろ苦い味わいと上から掛けるマスカルポーネクリームの酸味との相性が抜群です。

●牧之原市／森木農園 **実演**

<写真左>「いちごおりパフェ」(1カップ) 1,350円

京王百貨店限定販売

<写真右>「茶づつみクレープ」(1個)1,150円

京王百貨店限定販売



茶農家として200年以上の歴史を持つ牧之原市の「森木農園」。直売所では有機肥料や堆肥にこだわり栽培したイチゴやメロンなど、旬のフルーツを使用したパフェやかき氷を販売しています。自家製ヨーグルトソースの上に、冷凍したイチゴを削り、マスカルポーネを加えた生クリームと自家製イチゴアイスクリームをトッピングしたパフェが京王百貨店限定メニューとして登場。そのほか、同店の「粉末緑茶」を使用した生地をパリパリに焼き上げたクレープに粉末緑茶アイスクリームとあんこを盛りつけて仕上げた静岡茶の香りと風味が楽しめる一品も。



●熱海市／和栗菓子Kiito **初登場** **実演**

＜写真左＞「1mm和栗モンブランソフトクリーム」(1カップ)1,100円

＜写真右＞「モンブラン結くお持ち帰り用」(1個)1,680円



2021年オープンの和栗モンブラン専門店。北海道牛乳を使用したソフトクリームに、サクサクとしたメレンゲ、熊本県上益城郡産の和栗のペーストを1mmの細さにこだわり仕上げたモンブランを合わせた一品です。あえて生クリームを使用せず、ほろほろとした食感と和栗本来の風味と香りが特徴のモンブランが楽しめます。サクサクのメレンゲに和栗ペーストを絞って仕上げたテイクアウトメニューも販売します。

●賀茂郡東伊豆町／キッチンZEN **初登場** **イートイン**

「伊豆の和栗モンブラン」(1個) 2,400円 <各日100点販売予定>

京王百貨店限定販売

伊豆・稲取港を望むシーサイドカフェ。旬の地元食材を使用した和定食と見た目も華やかなかき氷が人気の同店から、伊豆産の和栗を使用したかき氷が登場。アールグレイシロップを掛けたかき氷にバニラカスタードを混ぜ込んだモンブランクリームを1mmの細さで巻き、和栗の渋皮煮を盛り付けて仕上げました。アクセントに紅茶のメレンゲ、刻みアーモンド、クランブル、マカダミアナッツフレークを盛り付けています。



●焼津市／あとリエMOMO **実演**

「ジェラートDAIFUKU」(1個)600円

季節のフルーツを使ったケーキやキャラメルシューなどが人気のケーキ専門店「あとリエMOMO」。こだわりの食材でつくる自家製ジェラートを求肥で包んだメニューが登場します。定番のバニラ、苺ミルクのほか、季節限定フレーバーのマロンなど計10種類のジェラートから選べます。



●富士宮市／あさぎり牛乳 **実演**

「あさぎりソフト」(1カップ)500円

富士山麓朝霧高原で県内随一の生乳生産量を誇る朝霧乳業のスイーツブランド。殺菌温度を85℃15秒間に設定し、生乳本来の味を活かして丁寧に仕上げた牛乳をたっぷりを使用したソフトクリーム。ミルクの深いコクとすっきりとした味わいを楽しめる一品です。





■定番のご当地グルメや静岡銘菓もそろいます

●富士市／焼肉 牡丹苑

「静岡牛ステーキ弁当」(1 折)

2,000 円<各日 100 点販売予定> **実演**



●浜松市／餃子専門店 うまいもん空海

「遠州浜松餃子」(10 個入)

1,080 円 **実演**



●富士宮市／あす何者になる？

「富士宮焼きそば玉子のせ」(1 パック)

1,000 円 **実演**



●焼津市／焼津一真さば市場

「さば押し寿司(小)」

1,500 円 **実演**



●浜松市／春華堂

「うなぎパイ」(12 本入)

1,122 円



※各日数量限定販売

●静岡市／ミホミ

<写真左>「こっこくプレーン」(2 個入) 270 円

<写真右>「安倍川もち」

(<1 パック、あんこもち・きな粉もち各 2>×4)864 円



※画像はすべてイメージです

※**イートイン**のラストオーダーは各日閉場の 1 時間前