



2025年2月25日
株式会社京王百貨店

九州のうまかもん 80 店舗が大集合！

「大九州展」を開催します

会期:3月7日(金)~13日(木)

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、3月7日(金)~13日(木)の期間、7階大催場にて「大九州展」を開催します。一年を通して温暖な地域が多く、雄大な自然・世界遺産・温泉・グルメなど、各県それぞれで多彩な楽しみ方ができるとして国内外の観光客を魅了する九州。今年は佐賀県をメインに特集し、佐賀牛のすき焼き・肉まん、有田焼カレーなど佐賀県ならではのグルメや県内で話題のスイーツを展開します。そのほか、博多ラーメンの人気店や鹿児島県産メロンを使用した京王百貨店限定の「白熊」、新鮮な海の幸をふんだんに盛り付けた海鮮丼がイトインで楽しめるなど、九州全7県の名物グルメやスイーツ、初登場14店舗を含む計80店舗がそろってグルメイベントです。

■メインの特集は「佐賀県」グルメ

●佐賀県/佐が家 **イトイン**

「佐賀牛すき焼きセット」(野菜・卵・ごはん付、1人前)

コース:2,530円/赤身:1,980円

武雄温泉駅にある佐賀牛専門店から佐賀牛のすき焼きセットが登場。ほどよい歯ごたえがあり、佐賀牛本来の旨みが味わえる「赤身」ときめ細やかなサシが入り脂の旨みと肉の柔らかさが感じられる「コース」から選べます。



●佐賀県/かねすえキッチン **初登場** **実演**

「佐賀牛肉まん」(1個)540円

通信制高校・おおぞら高等学院佐賀キャンパスの学生が“気軽に佐賀牛を食べられる商品”として発案し、商品化した「佐賀牛肉まん」。佐賀牛、佐賀県産レンコン、国産タマネギなどを使用しジューシーに仕上げています。



●佐賀県/有田テラス

「有田焼カレーのルー〈ポムポムプリン〉」(2個入)3,500円

オリジナルの有田焼の器で、28種類のスパイスを使用したカレールーに、チーズをのせて焼き上げた駅弁・有田名物「有田焼カレー」。有田焼カレールーのみをポムポムプリン柄の可愛らしいそば猪口に入れた商品が登場します。





●佐賀県／から揚げドンドン **初登場** **店内調理**

「ドンドンから揚げ骨付き」(1本)800円

有田町の銘柄鶏「ありたどり」の精肉メーカー直営・から揚げ専門店。植物性タンパク質を豊富に含んだ飼料で育てた「ありたどり」は、臭みがほぼなくプリプリとした食感が特徴です。オリジナルスパイスで味付けし、外はカリッと中はジューシーに仕上げています。



●佐賀県／水田屋 **初登場** **実演**

「あん香最中・あんバタ最中」(1個)各297円 **京王百貨店限定販売**

銘菓「ふくらすずめ最中」が看板商品の老舗和菓子店。北海道産の小豆を使用した甘さ控えめのつぶ餡に、クリームチーズ・「竹八漬」の奈良漬けを合わせた「あん香最中」(写真左)とバターを合わせた「あんバタ最中」(写真右)は今展のために企画した商品です。



●佐賀県／Tora&Shika(とらとしか) **初登場**

「そばの実をかけてたべるぷりん」(1個)486円

自家栽培のそば粉を使用したスイーツカフェ。卵・生クリーム・牛乳と素材を厳選して作ったなめらかな食感のプリンは、別添えの焙煎したそばの実・沖縄県宮古島の塩を振りかけて食感や味の変化も楽しめる一品です。



■博多ラーメン・海鮮丼の人気店や京王百貨店限定の「白熊」が**イトイン**に登場

●福岡県／博多らーめん Shin-Shin **初登場** **イトイン**

写真左:「煮玉子入りらーめん」(1人前)1,020円

写真右:「チャーシューメン」(1人前)1,090円

2003年に天神本店を開店し、現在福岡県に6店舗を構える博多ラーメンの人気店。国内産の豚骨・佐賀県銘柄鶏「ありたどり」・九州の香味野菜を使用し、丁寧に煮込んだ雑味のないスープは、とろけるような食感に仕上げた豚バラ肉のチャーシューとの相性も抜群です。



●鹿児島県／天文館むじゃき **イトイン**

「鹿児島県産メロンの白熊」(1人前)1,320円 **京王百貨店限定販売**

〈各日50点販売予定〉

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」の自家ともいわれる老舗。ふわふわのかき氷に自家製ミルク・蜜を掛け、鹿児島県産メロンをふんだんに盛り付けた京王百貨店限定メニューが登場します。



●福岡県／魚政 **初登場** **イトイン**

「海鮮もりもり丼」(お椀付、1人前)2,200円

福岡県久留米市に店を構え、鮮魚店直営ならではの新鮮な海の幸が味わえるとして人気の同店。九州産ブリや明太子などを豪快に盛り付け、自家製のゴマダレで味わう海鮮丼です。同店の看板メニュー「鯛のあらだき定食」(ごはん・明太子・きんぴら・お椀付、1人前)1,210円も登場します。





■九州各地の郷土料理や名菓も充実

●長崎県／梅が枝荘 **初登場** **実演**

「大村寿し」(1折)820円

1894年、玖島城内に料亭として創業した同店の名物料理「大村寿し」は、長崎県大村市に戦国時代から伝わる郷土料理です。砂糖と醤油で味付けしたニンジン・ゴボウ・干瓢・シイタケやカマボコを甘めの酢飯の上に広げ、さらに錦糸卵を散らし押し固めて仕上げます。



●宮崎県／宮崎和牛肉重 ぶんすと **初登場** **実演**

「牛肉3種よくばり弁当〈赤身ステーキ・牛タン・和牛カルビ〉」(1折)2,916円

宮崎県産黒毛和牛のステーキや焼肉などをご飯の上に盛り付けお重で提供する“肉重”専門店が初登場。宮崎県産黒毛和牛を使用し、肉本来の旨みが味わえる赤身ステーキ・自家製タレに漬け込み焼き上げたカルビが楽しめます。



●鹿児島県／南竹鰻加工 **初登場** **実演**

「うなぎせいろ蒸し弁当」(1折)2,000円

1976年に創業し、鰻の加工・販売業を営む同店。鹿児島県産ウナギを使用し、香ばしく焼き上げ、モチ米を加えたご飯とともに蒸し上げた一品です。蒸し上げることで、甘めの自家製タレを混ぜたご飯はモチモチと、ウナギはふっくらと柔らかく仕上がります。



●大分県／やまと屋 **店内調理**

「とり天」(100g当り)540円

大分県の郷土料理「とり天」。下味を付けててんぷら粉で揚げたとり天は、サクサクとした衣の食感とジューシーな肉質が特徴で、冷めても柔らかく召し上がれます。カラシやポン酢を付けてさっぱりと食べるのがおすすめです。



●宮崎県／菓子工房そらいろ **初登場**

「おひさまチーズまんじゅう」(1個)180円

宮崎県高千穂町に店を構える「菓子工房そらいろ」は、宮崎県のご当地スイーツ「チーズ饅頭」をアレンジした商品や焼菓子が人気です。「おひさまチーズまんじゅう」は、九州産の小麦粉とバターを使用した生地で、濃厚なクリームチーズを包み込み、さっくりと焼き上げました。



●熊本県／福田屋 熊本和栗庵 **初登場**

写真左:「栗好き」(6個入)1,360円

写真右:「栗千里」(5個入)729円

1948年に創業し、熊本県の銘菓としても親しまれている「おてもやん」や熊本県産和栗を使用したスイーツが好評の和菓子専門店。栗と砂糖と水アメのみで仕上げ、ほろりとした食感の「栗好き」としっとり焼き上げたモンブラン菓子「栗千里」を販売します。





■定番人気のスイーツ・グルメを**実演**で



●福岡県／かさの家 **実演**
 「梅ヶ枝餅」(5個入)750円
 「よもぎ梅ヶ枝餅※」(5個入)750円
 ※お一人様1点限り・各日50点販売予定



●鹿児島県／下窪勲製茶 **実演**
 「抹茶ソフトクリーム」(1個)500円



●宮崎県／アイス・ソフトクリーム開発工房C&G **実演**
 「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>



●長崎県／ふくみ屋 **実演**
 「角煮卓袱(しっぽく)まんじゅう」
 (1個)346円



●大分県／萬天楼 **実演**
 「日田焼きそば」
 (1人前)864円



●宮崎県／餃子の馬渡 **実演**
 「馬渡のもっちり餃子」
 (10個入)972円

※イトインのラストオーダーは各日閉場の1時間前

※画像はすべてイメージです。