

2025年5月28日

株式会社京王百貨店

本格手打ちそばや「漬物ステーキ」のクレープ、富山湾の海の幸が味わえる寿司など3地域の美味 32 店が集結

「信州・飛騨高山・富山 物産と観光展」を開催します

会期:6月12日(木)～18日(水)

会場:新宿店 7階 大催場

営業時間:10時～20時、最終日は16時閉場

信州・飛騨高山・富山

物産と観光展 6/12(木) → 18(水)

京王百貨店 新宿店 7階 大催場

午前10時～午後8時〈最終日は午後4時閉場〉

ちょっと大人の味が、イイ感じ♪

協賛: 岐阜県高山市、長野県、富山県、高山市産業振興協会、特定非営利活動法人信州・長野県物産振興協会、富山県いきいき物産株式会社、高山グリーンホテル、京王電鉄バスグループ

※やむを得ない理由により、掲載内容を一部変更・中止させていただく場合がございます。

京王百貨店 新宿店では、6月12日(木)～18日(水)の期間、「信州・飛騨高山・富山 物産と観光展」を開催します。2018年の初開催以降、6回目の開催となる今展は、3地域のグルメに特化したイベントにリニューアル。信州の山の恵み、飛騨高山のご当地グルメや郷土菓子、富山県の海の幸などが一堂に会し、初登場2店舗を含む32店舗がそろいます。そのほか、それぞれの地域の自治体や事業者との協業により、3地域それぞれの観光名所の紹介コーナーに加え、飛騨高山の観光拠点におすすめの高山グリーンホテルや新宿～各地を結ぶ京王バスの紹介コーナーなど、各地の情報・魅力と高速バスアクセスを紹介します。

■本格手打ちそばをはじめとする定番人気の信州グルメが充実

●信州そば処 樽木野(くれきの) イートイン

「くるみざるそば」(1人前)1,400円

1991年創業の本格手打ちそば専門店「樽木野」。自家製のくるみだれを出汁の香りが引き立つそばつゆで割って味わう「くるみざるそば」。くるみだれの香ばしく濃厚な味わいがそばの旨味を引き立てます。



●小布施栗菓製造 実演

「栗福」(1個) 378円(お一人様4点まで)

実演販売でしか購入できない、多くのファンを持つ長野県銘菓。カステラ生地、栗のみで作った栗あん、渋皮煮の栗粒がまるごと入っています。





●肉のコイズミ **実演**

「信州牛ステーキ&ローストビーフ弁当」(1折)2,500円

信州牛のステーキとローストビーフの二種類が味わえる弁当。信州産のりんごなど特別に配合した肥料を食べて育つ信州牛は、柔らかい肉質と芳醇な味わいが特徴です。



●軽井澤ソフトクリーム **実演**

「牧場ブラック」(1個)650円

長野県産の新鮮な生乳を使用してつくるソフトクリームは濃厚なミルクの香りと口溶けが特徴。ディップして仕上げるチョコレートとの相性が抜群です。



●鶏福 **店内調理**

「骨付き山賊揚げ」(1個)864円

松本市や塩尻市など中信地方で親しまれ、信州のソウルフードといわれる「山賊揚げ」。にんにくが効いたタレに鶏モモ肉を漬け込み、片栗粉をまぶして揚げています。骨付き肉を使用し、食べ応えがある一品です。



■高山ラーメンの名店や郷土料理をアレンジしたクレープが登場

●豆天狗 **イートイン**

「飛騨牛すき焼き高山ラーメン」(1人前)1,500円 **京王百貨店限定販売**

＜各日100食販売予定＞

高山市に本店を置く1948年創業のラーメン店。醤油ベースのあっさりとしたスープに細ちぢれ麺が特徴の高山ラーメンに、飛騨牛のすき焼きと半熟の煮卵を盛り付けた贅沢な一杯です。



●飛騨高山クレープ はんちくてい **初登場** **実演**

＜写真左＞「漬物ステーキクレープ」(1個)680円

＜写真右＞「たかやま ホイップとカスタードのクレープ」(1個)780円

＜各日20点販売予定＞ **京王百貨店限定販売**

1989年創業のクレープ店。飛騨高山の郷土料理「漬物ステーキ」を合わせたクレープや、ホイップクリームとカスタードクリームで仕上げた京王百貨店限定メニューが登場します。





●キュルノンチュエ **初登場**

「白かび熟成の乾燥ソーセージ」(100g)1,728円

飛騨高山の山間にアトリエを置く同店。食材にこだわり、フランス伝承の技法で作るハムやソーセージを販売しています。「白かび熟成の乾燥ソーセージ」はコクのある熟成味が口に広がり、豚肉の食感と脂身が感じられ、クセになる一品です。



●あけぼのや **実演**

「みたらしだんご」(5本)650円

1924年創業。飛騨高山の名物である、醤油のみで焼き上げた、香ばしい焼き団子です。



■富山県の海の幸や絶品スイーツがそろいます

●廻転とやま鮨 **イートイン**

「特上」(1人前・10貫)3,980円

富山県産の新鮮な海の幸が味わえると人気の寿司店。同店名物の「いくら昆布軍艦」のほか、生ホタルイカ軍艦や白エビの昆布軍艦など富山県産のネタが味わえるにぎりずしの盛り合わせです。



●白えび亭 **店内調理**

「白えび天ぷら」(50g)1,080円

富山県の特産で、透きとおるピンク色の美しさより「富山湾の宝石」ともいわれている白エビ。繊細な甘みとサクサクとした食感を楽しめる一品です。



●ますの寿し丸龍庵 **実演**

「ます一重桶」(1折)2,400円

富山県射水市に拠点を置く、押し寿司専門店。手押しでふんわりと仕上げたます寿司は、ほんのりと甘い酢飯とほどよく脂の乗った肉厚のマスのとろける食感が特徴です。



●菓子工房フェルヴェール

<写真手前>「キャラメルカスタードプリン」(1個・100g)453円

<写真奥>「たまごシフォンケーキ(たまご味)」(1個・300g)1,814円

セイアグリー健康卵を使用したスイーツが人気の洋菓子店。卵本来の風味と固めの食感が特徴の花型のプリンとふんわりと柔らかくきめ細やかな口あたりのシフォンケーキが登場します。



※イートインのラストオーダーは各日閉場の1時間前

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです