

2025 年 8 月 12 日
株式会社京王百貨店

過去最長19日間に会期を拡大！残暑にぴったりのひんやりスイーツが過去最大規模・約65種勢ぞろい

「大北海道展」を開催

会期:8月23 日(土)～9月10日(水)

(1週目:8月23日～9月1日、2週目:9月2日～10日)

会場:京王百貨店 新宿店7階 大催場

営業時間:10時～20時 ※9月1日(月)・最終日は17時閉場



◎今展の注目ポイント

1. **残暑に楽しむひんやりスイーツを過去最大規模・約 65 種を展開**
…北海道産メロン・ハスカップ、ヨーグルトと組み合わせたパフェ・サンデー・飲むソフトクリームのほか、世界大会で優勝したジェラートが初登場するなど、長引く残暑におすすめの後味がすっきりとしたひんやりスイーツが充実します
2. **北海道ラーメンを実演で食べ比べ！「京王ラーメンフェス」**
…各週2店舗ずつ、計4店舗の人気ラーメン店が登場。「焙煎ごまみそ」「オホーツク豚骨塩」「背脂焼き煮干し醤油」「札幌背脂味噌」など各店自慢の食材で仕上げた京王百貨店限定メニューを楽しめます
3. **「京王百貨店限定」「平日数量限定」楽しみ方いろいろ！3つの価格帯でそろそろ、肉・海鮮弁当を販売**
…3,000 円台・2,000 円台で京王百貨店限定の肉・海鮮弁当 13 種を展開するほか、平日数量限定 1,080 円弁当を販売します

京王百貨店 新宿店では、7階大催場にて、8月23日(土)～9月10日(水)の期間、「大北海道展」を開催します。2002年からスタートし20年以上続く当店の北海道展は、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。さまざまな北海道グルメが都心で堪能できるイベントとして幅広い世代のお客様に人気があり、春・秋それぞれの開催において2年連続過去最高の売上を記録しています。今期は、夏休み期間も十分にお楽しみいただけるよう会期を前倒し、過去最長となる19日間に拡大して開催します。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23日～9月1日、2週目:9月2日～10日)に一部内容を変更し、計83店舗(うち初登場8店舗)が出店します。



■過去最大規模！残暑に楽しむひんやりスイーツ約65種を展開「ひんやりスイーツ特集」実演 京王百貨店限定

北海道産メロン・ハスカップ、ヨーグルトと組み合わせたパフェ・サンデー・飲むソフトクリームのほか、世界大会で優勝したジェラートが初登場するなど、長引く残暑におすすめの後味がすっきりとしたひんやりスイーツが充実します。

＜こだわりの食材やミルクで作る、後味すっきりジェラート＞

●初登場 網走／ジェラテリア Rimo 1週目

「優勝商品【風】と北海道産ハスカップを使用したミックスベリーのスルベ ダブル」
(1個)900円(各日100点販売予定)

ジェラートの世界大会に2度の優勝経験を持つ高田聡氏がオーナーシェフを務めるジェラート専門店が初登場。濃厚でありながらもすっきりとした味わいが特徴の網走市「岩本牧場」の牛乳を使用し、抹茶やシチリア産ワインを組み合わせた「風」と北海道産ハスカップをふんだんに使用し、イチゴ・ラズベリー・ブルーベリーの果汁感と香りが広がる夏らしいソルベットのダブルを限定販売します。



●砂川／岩瀬牧場 2週目

「秋のジェラソフト」(1カップ)880円

1892年入植の伝統ある農場「岩瀬牧場」のソフトクリームと秋の味覚を楽しむジェラート2種が同時に味わえる「ジェラソフト」。チョコレートのジェラートに栗を混ぜ込んだ「ショコラマロン」、かぼちゃの甘さにほんのり塩味が感じられる「塩かぼちゃ」は京王百貨店限定フレーバーです。牛乳の優しい甘みが感じられ、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。



＜北海道産赤肉メロンの爽やかな甘みが堪能できるパフェ＞

●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ルフェ」(1カップ)1,404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、メロンゼリー、「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。



●夕張／夕張あきんど屋 通期

「めろんづくし!あきんど屋パフェ」(1カップ)1,296円

北海道産メロンやトウモロコシなど北海道産の旬の果物や野菜、惣菜グルメを販売する農水産物専門店。食べごろを見極めて仕入れた完熟の北海道産赤肉メロンをふんだんに盛り付け、濃厚なソフトクリームと合わせた京王百貨店限定のパフェを販売します。



●千歳／ジャージーブラウン 2週目

「自家製ヨーグルトとメロンピューレのソフト」(1カップ)680円

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」。すっきりとした後味が特徴の自家製ヨーグルトと生乳のフレッシュさやコクが自慢のソフトクリームを合わせ、北海道産赤肉メロンの甘さと香りが引き立つピューレを添えました。





＜甘酸っぱさがクセになるハスカップスイーツ＞

●江別／町村農場 **通期**

「ハスカップとベリーとヨーグルトのサンデー」(1カップ)1,188円

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とハスカップ・ベリー・ヨーグルトを合わせたサンデーが登場します。自家製のクリームチーズ、生クリームにもハスカップエキスを使用し、ハスカップやベリーの酸味を楽しめる一品です。



●厚真町／ハスカップファーム山口農園 **1週目**

「ダブルベリーの飲むソフト」600円(1個)〈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。昨年好評だった、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“飲むソフト”が今期も登場します。厚真産ハスカップ・イチゴ、「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は、ハスカップとイチゴのさわやかな甘酸っぱさ、グラスフェッドミルクならではの豊かなコクと香りが楽しめます。



●十勝／カントリーホーム風景 **1週目**

「フロマージュミニパフェ」(1個)1,080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」。自社牧場の生乳を使用したミルクソフトクリームにヨーグルト・ハスカップソースを合わせ、十勝産チーズとハスカップジャムで仕上げた京王百貨店限定ミニパフェです。自社牧場の牛乳で作ったカタラーナをトッピングしています。



＜各店こだわり！個性際立つソフトクリーム・パフェ＞

●札幌／みるく san **通期**

「牧場別ソフト 食べ比べ」(1セット)1,100円〈各日50点販売予定〉※**1週目**限定商品

厳選された北海道各地の牧場ソフト「道北 池田牧場」「十勝アルプス牧場」「ミルキーベル細澤牧場」の3種を食べ比べできる限定メニュー。それぞれの酪農家が丁寧に育て生産した牛乳本来の味わいが楽しめます。



●札幌／札幌ろまん亭 **2週目**

「『極』ショコラノワール」(1カップ)900円

1988年創業、「チョコモンブラン」が人気のパティスリー。イタリアのマイアーニ社のショコラを使用した濃厚なチョコレートソフトクリームにチョコレートソースを盛り付け、ヘーゼルナッツのプラリネチョコレートやショコラクランチグラノーラをトッピングしたチョコレートづくしのパフェが登場します。カカオ本来の風味を活かし、チョコレート好きの方におすすめの一品です。



●北見／HAKKA'DO/北見ハッカ通商 **1週目**

「ミントソフトクリーム(ミックス) 2種ミントラングドシャ付」(1個)600円

〈各日50点販売予定〉

北海道産和種ハッカ配合の爽やかなミントソフトクリームに北海道産小麦を使用したラングドシャ「メンビス」を2種トッピングした一品。オホーツク産牛乳で作る、濃厚なチョコレートソフトクリームと後から爽やかなミントが口の中に広がるミントソフトクリームを組み合わせています。和種ハッカならではの上品な味わいのミックスソフトクリームです。



■そのほか**初登場**や**京王百貨店限定**など注目のスイーツ



＜画像左から＞

●北広島／笑mina Donuts(エミナ ドーナツ) **2週目**「北海道生ドーナツ 各種」(1個)各432円 **初登場**

●赤井川村／アリスファーム **通期** **実演**「手焼きマフィン・ブルーベリー・ショコラ」(1個)550円

＜各日60点販売予定＞**京王百貨店限定**

●函館／函館洋菓子スナッフルス **1週目**「あんちー 十勝のあんことクリームチーズのオムレット」(4個入)1,188円

＜各日60点販売予定＞

●札幌／ISHIYA **通期**「白い恋人 チーズケーキ」(2個入)896円

■2店舗が**初登場**！「京王ラーメンフェス」 **実演** **京王百貨店限定**

※会場ではプラスチック容器での提供です

ラストオーダーは各日閉場の30分前

●札幌／らーめん吉山商店 **1週目**

「焙煎ごまみそ炙り W チャーシュー麺」(1 人前)1,650 円

＜各日 200 食販売予定＞

げんこつ・鶏・香味野菜・日高昆布を丁寧に炊いて仕上げたスープに、焙煎した味噌に香ばしいゴマの風味が感じられる同店一番人気のメニュー「焙煎ごまみそらーめん」。豚のバラ肉とトロツとした食感のホホ肉のチャーシューを盛り付けた食べ応えがある限定メニューが登場します。



●斜里町／らーめん波飛沫(なみしぶき) **1週目**

「2種の柔らかチャーシュー食べ比べ&バターコーンのせ」(1人前)1,650円

＜各日200食販売予定＞

オホーツク海を間近に臨む立地に店を構える人気ラーメン店が5年ぶりに登場。2日かけてじっくり炊いたコクのある豚骨スープと、オホーツク海の塩や野菜をブレンドしてあっさりとした仕上げたスープにバターコーンを合わせた京王百貨店限定メニュー。とろけるような希少な豚ホホ肉のチャーシューと、柔らかな豚バラ肉のチャーシューをのせた贅沢な1杯です。



●**初登場** 札幌／らーめん清湯(チンタン) **2週目**

「特製焼き煮干し醤油」(1人前)1,650円

＜各日200食販売予定＞

羅臼昆布を水出した昆布水に数種類の煮干しを合わせた「特製焼き煮干し醤油」。背脂ミンチを加えることで、あっさりながらも旨みや甘みがしっかりと感じられる一品。鶏むね・豚ロースの W チャーシューと風味豊かな海女のりを盛り付けています。



●**初登場** 札幌／麺処まるはBEYOND **2週目**

「札幌味噌バターコーンラーメン」(1人前)1,650円

＜各日200食販売予定＞

豚や魚介などさまざまな素材のスープを使い分け、王道の札幌味噌ラーメン、淡麗系醤油ラーメン、つけ麺と幅広いメニュー展開で人気の同店が初登場。豚骨をじっくり炊き、味噌のコクと背脂の甘みのバランスが絶妙なスープに中太ちぢれ麺が絡みます。バターコーンと丁寧に煮込んで仕上げた角煮チャーシューを盛り付けた食べ応えがある一杯です。



■北海道の海の幸をイトインで堪能！京王百貨店限定

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●札幌／和膳 功 北海道朝市直営店 1週目

「料理長厳選北海握り〜ミニ丼を添えて〜」(1人前)5,400円

〈各日 50 食販売予定〉

すすきの駅近くに店を構える北海道朝市直営の和食店「和膳 功」。旬の素材を活かした日本料理が楽しめる人気の同店から、北海道産ホタテや肉厚で甘みの強い苫小牧産ホッキなど、新鮮なネタを使用した握り 8 貫にウニと自家製イクラ漬けを盛り付けたミニ丼が付いた料理長厳選のセットが登場します。



●函館／まるかつ水産 2週目

「しあわせ丼」(1人前)5,000円〈各日 150 食販売予定〉

函館の老舗鮮魚店が営む回転寿司店「まるかつ水産」。魚屋直営だからできる鮮度の良いネタに程よい粘りのあるシャリと合わせることで上質な寿司を味わえます。京王百貨店限定で、本マグロ赤身、サーモン、カンパチ、イクラ、生ウニ、ホタテ、真イカ、ズワイガニ棒肉・ほぐし身、数の子、ネギトロの計 11 種を使用した特別丼が登場します。



■「京王百貨店限定」「平日数量限定」楽しみ方いろいろ！3つの価格帯でそろろう、肉・海鮮弁当

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3,000円台・2,000円台の京王百貨店限定弁当計 13種類を展開します。また、北海道の食材や名物の魅力を伝える一助として、平日数量限定で価格を据え置いた1,080円弁当を引き続き販売。3つの選べる価格で弁当をそろえることで、贅沢弁当を堪能するほか、食べ比べやお試しなどさまざまな味わい方を提案します。

<3,000円台・ごちそう三昧弁当> 実演 京王百貨店限定 〈各日限定50点販売予定〉

●積丹／食堂海の家 通期

「花咲蟹、蝦夷あわびとうにいくら弁当」(1折)3,200円

北海道積丹町余別で食堂を営む同店。濃厚な甘みと旨みが凝縮し、プリッとした食感が特徴の北海道産花咲ガニと、程よい食感の自家製蝦夷アワビ煮、北海道産イクラ、ウニを贅沢に盛り付けました。



●旭川／旭川駅立売商会 通期

「海鮮ぼたんえび御膳」(1折)3,348円

旭川での駅弁立売販売がはじまりの弁当店。身が大きく濃厚な甘みとプリプリとした歯ごたえが楽しめる北海道産ボタンエビのほか、北海道産ホタテ、ホッキ貝、マグロ、イクラ、ウニなどを贅沢にのせた弁当です。



●札幌／ Grillサーカス 通期

「ふらの和牛&北海道産ホタテの贅沢弁当」(1折)3,240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。ふらの和牛のサイコロステーキ・ウチモモとソテーした北海道産ホタテを盛り付けています。



●札幌／今井商店 通期

「『たちかま』と海の幸弁当」(1折)3,240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」と北海道産イクラ・鮭イクラ親子漬け・ヒラメ・ホタテ貝柱・サーモンのほか、ズワイガニのほぐし身・棒肉、ウニ、ボタンエビなど10種を盛り付けた贅沢な一品。





●札幌／札幌ひぜん **通期**

「豪快タラバのせ海宝弁当」(1折)3,240円

札幌・すすきの駅近くに店を構える寿司屋「札幌ひぜん」。浜茹でされたタラバガニの棒肉・ほぐし身、生ウニ、北海道産イクラを堪能できる1折。食べ応えがあり、プリプリとした食感のタラバガニが味わえます。



●札幌／精肉卸し直営 焼肉 八軒苑 **2週目**

「サロマ和牛ステーキ3種盛り弁当(サーロイン×ランプ×カルビ)」(1折)3,240円

品質にこだわったブランド牛が味わえるとして人気の焼肉店。北海道の佐呂間地区で一貫生産に取り組む協力農家により育てられる「サロマ和牛」は、きめ細かい肉質と霜降りが特徴です。とろけるような食感のサーロイン、肉本来の旨みが味わえるランプ、柔らかくジューシーなカルビの食べ比べが楽しめます。



<2,000円台・繁盛店の自慢の味> **実演 京王百貨店限定**〈各日限定50点販売予定〉

<A>



<C>



<E>



<F>



<D>





<A>帯広／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・トロトロ角煮・ハンバーグの贅沢豚井」(1折)2,484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」の厚切りロースを網焼きし、丁寧に煮込まれたとろける食感の角煮とハンバーグ・ウィンナー・アスパラを盛り付けた一品は食べ応え抜群です。

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ステーキ味比べ弁当」(1折)2,484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ステーキを自家製ステーキソース・ネギ塩・ガーリック&ブラックペッパーの3種の味付けで楽しめる弁当です。

<C>札幌／マルコさっぱり食販 **通期**

「羊肉肩ロースと浜中牛・ホエー豚のハンバーグ弁当」(1折)2,500円

食肉食材卸を営む同店。赤身と脂身のバランスが良く、やわらかくジューシーな羊肉の肩ロース、さっぱりとした赤身肉が特徴の「浜中牛」と脂身に甘みがある「ホエー豚」の合い挽きを使用したハンバーグ、北海道産ホタテを豪快に盛り付けたボリューム満点の弁当です。

<D>厚岸／氏家待合所 **通期**

「豪快!盛り盛にかきめし」(1折)2,300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12粒に加えて、北海道産ホタテ・灯台ツブ貝とアサリが楽しめます。秘伝のタレでふっくらと炊き上げ、旨みが凝縮したカキとカキの出汁を使用して味付けしたご飯の相性が抜群の一品です。



<E>札幌／北海工房 **1週目**

「道産毛がに食べつくし弁当」(1折)2,484円

札幌で海鮮弁当専門道を営む「北海工房」。身が柔らかく、上品な旨味と甘さが特徴の北海道産毛ガニのフレークの上に、食べ応えがある棒肉を贅沢に盛り付けました。北海道毛蟹づくしの弁当です。

<F>札幌／市場めし兆(きざし) **通期**

「兆弁当～漁火～」(1折)2,484円

札幌場外市場近くに店を置く「市場めし兆(きざし)」。北海道産のホタテをはじめ、大ぶりのボタンエビ、ズワイガニ、イクラ、ウニ、マグロなどを豪快に、そして彩り良く盛り付けました。

<平日限定・1,080円弁当一例> **実演 特別企画品** <各日50点販売予定> ※お一人様2点まで



●札幌／今井商店 **通期**
「海の幸お特盛弁当」(1折)



●積丹／食堂海のや **通期**
「みさき弁当」(1折)



●函館／やきにくれすとらん沙蘭 **通期**
「サーロインステーキとハンバーグミニ弁当」(1折)

■会場で楽しむ「できたてグルメ」



<画像左から>

●札幌／海鮮串焼きいましる **通期**「串焼き各種」(1本)750円ほか **実演**

●札幌／コロッケ倶楽部 **1週目**「リゾットコロッケ」(1個)320円<各日100点販売予定> **店内調理**

●利尻郡／北洋食産 **2週目**「ほっけフライ」(100g当り)864円 **店内調理**

※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。

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込みです。画像はすべてイメージです。