

SNS で 400 万回以上再生された話題のクレープ店も初登場。総勢 52 店舗が集結

「なにわ大阪食いだおれ うまいもんまつり」を開催します



会期:2月27日(金)～3月4日(水)

場所:京王百貨店 新宿店 7 階 大催場

営業時間:10 時～20 時 《3 月 4 日(水)最終日は 17 時閉場》

#### 【今展の注目ポイント】

初登場 16 店舗を含む、総勢 52 店舗が登場。定番の粉もんから、あまいもんまで、グルメがひしめく大阪からうまいもんが集結します。

1. **初登場〈イートイン〉**競合ひしめく大阪で行列のできるラーメン店「中村商店 高槻本店」  
…株式会社きんせいが運営する、「金の塩ラーメン」が看板メニューの人気ラーメン店がイートインに初登場。
2. **初登場〈実演〉**出汁に自信あり!「阿倍野 明石焼 たこつぼ」  
…2016 年から、世界的グルメガイドにて「安くて美味しいお店」に 5 年連続で選出されている名店が初登場。
3. **初登場〈実演〉**26歳の若きクレープ職人が作る絶品クレープ「クレープえんどう」  
…オープンから 2 年弱にもかかわらず SNS での紹介動画が 400 万回再生を超える人気店。  
店主の出身地である宮城の素材にこだわった爆盛り・絶品クレープが味わえます。
4. **大阪グルメの代表格がイートイン・実演に登場**「道頓堀 今井」、「味乃家」、「ねぎ焼やまもと」がイートインで登場するほか、実演では「551HORAI」、「いかやきやまげん」、「くよし本店」(店内調理)が今年も登場します。  
※551HORAI は整理券配布での販売です。



## ■これぞ大阪のイトイン4店舗

※ラストオーダーは各日閉場1時間前まで

今展も、大阪を代表する“できたて”のうまいもんをイトインにてご提供します。

初登場の「中村商店 高槻本店」をはじめ、大阪の代表格がそろい踏みです。



### ●中村商店 高槻本店 **初登場**

「金の塩ラーメン 味玉入り」(1人前)1,150円

大阪・高槻エリアは、JRと阪急の駅周辺を中心にハイレベルなラーメン店とうどん店が密集する激戦区です。「彩色ラーメン きんせい」のセカンドブランドとして2012年3月にオープンして以来、行列の絶えないラーメン店として名高い人気店が東京都内の百貨店催事に初出店！香り豊かな鶏清湯と魚介のダブルスープ仕立ての塩ラーメン。小麦の香る特注麺を合わせた渾身一杯です。



### ●道頓堀 今井

「親子丼と小さきつねうどん」(1人前)1,760円

※お持ち帰り用の「きつねうどん」(1人前／うどん玉<170g)、濃縮おだし<200ml)、きつね揚げ、七味)918円も販売します。

1946年創業の老舗うどん店。北海道産真昆布や九州産鯖節などを使い、香り高く上品な味わいが特徴の「だし」に定評があります。黄金色の「だし」と甘く炊いた肉厚の「きつね揚げ」で仕上げた「きつねうどん」が有名で、全国丼グランプリ親子丼部門で11年連続金賞受賞の「親子丼」をセットにした人気メニューです。



### ●味乃家

「味乃家ミックスお好み焼」(1枚)1,595円

**〈各日50食販売予定〉**

※お持ち帰りの場合は(1枚)1,566円

大阪なんばの激戦区で四代続く1965年創業の老舗お好み焼き店。グルメロコサイトの「お好み焼き 百名店」にも5回連続で選出される、粉もんを代表する人気店の1つです。1枚1枚手焼きした逸品です。適度に甘味と水分を含んだキャベツをたっぷりと使って生み出すふわふわの食感が特徴です。



### ●ねぎ焼やまもと

「すじねぎ焼」(1人前)1,980円

※お持ち帰りの場合は(1枚)1,944円

1965年創業のねぎ焼発祥の名店。秘伝の醤油たれとレモンが香る牛すじ入りのねぎ焼です。店主が自身の子どものために作っていたまかない食を、お客さんのリクエストによって正式にメニュー化したねぎ焼きは、今や大阪のソウルフードになっています。



■実演には“粉もん”はもちろん、昔ながらの大阪の味が勢ぞろい



●阿倍野 明石焼 たこつぼ  
初登場 実演  
「明石焼」(8個入)1,200円

1959年創業。三代にわたり地元のお客様に愛され続けてきた「明石焼」の店「たこつぼ」は、2016年から世界的なグルメガイドブックにて「安くて美味しいお店」に5年連続で選出されている名店です。たっぷりの卵を使用したふわふわの生地を、鰹と昆布のきいた香り高い出汁につけて食べるのが特徴です。



●グリル梵 初登場 実演  
「ビーフヘレカツサンド」(ハーフ)  
1,300円

大阪・新世界の一角に三代にわたって続く洋食店「グリル梵」。1961年の創業から長年愛され続けている初代からの人気メニュー「ヘレカツ」(牛フィレ肉のカツ)。ヘレカツサンドは冷めてもおいしいことからテイクアウトで人気となり、同店を代表する名物メニューになっています。



●点天 初登場 実演  
「ひとくち餃子」(30個入)  
1,490円

大阪・北新地で1977年に創業。お酒の合間に楽しめるようにと「ひとくちサイズ」で展開。同店の餃子は、高知県産の新鮮で香り高いこだわりのニラを使用し、味わいに深みがあります。実演にて作り立ての餃子を提供します。



●551HORAI 実演  
「おすすめBセット」  
(豚まん6個・焼売10個、焼餃子15個入) 2,830円

もっちり皮に豚肉と玉ねぎがたっぷり入った人気の豚まんを含むセット

※整理券配布をいたします。



●いかやきやまげん 実演  
「大阪名物！ 玉子入りいかやき ねぎ入り」〈ソース味、しょうゆ味〉(1枚)  
各432円

秘伝のダシと小麦粉、イカゲソを合わせ、独特のもちもちとした食感が特徴のいか焼きです。



●くしよし本店 店内調理  
「おまかせ10本セット」  
(1パック)1,680円  
〈各日50点販売予定〉

冷めても美味しい、クロワッサン生地で揚げた串カツの詰め合わせ



●たこ焼き発祥のお店 大阪玉出会津屋 実演  
「元祖たこ焼き小箱」(12個入) 700円



●道頓堀赤鬼 実演  
「赤鬼 味くらべセット」(タルタルソース、旨口ソース、岩塩、だし醤油各4計16個入) 1,600円



●アメリカ村 甲賀流 本店 実演  
「たこ焼き(王道ソースマヨ)」(10個入)  
700円



●北極星 **実演**  
「チキンオムライス」(1個)  
1,100円

1922年創業の大阪発祥の洋食店が作る、昔ながらのケチャップライスを包んだオムライス。



●小鯛雀鮓 すし萬 **実演**  
「大阪すし」(1折、筥ずし6切・巻すし3切 計9切入) 2,106円

1653年創業の同店が作る、手間を惜しまない大阪すし。甘味と酸味のバランスが絶妙です。



●江戸三・大和屋 **実演**  
浪花いなり(1折、10個入)  
1,620円

2025年7月に黄綬褒章を受章した4代目。その職人技で炊いた大和煮をはじめ、10種類の具材をふっくらと炊き上げたお揚げに包み込みました。

## ■「あまいもん」も見逃せない



●クレープえんど **初登場** **実演**  
「ずんだ生クリーム」(1個) 880円

関東のイベントへの出店が初めてとなる同店は、東北出身のオーナー“遠藤さん”が、わずか24歳で開業した大阪のクレープ店。

店主の出身地である宮城県の郷土料理「ずんだ」と、たっぷりの生クリームを、もちもち生地とサクサク生地の2種類のクレープ生地で包みました。無添加無着色の自社配合のオリジナルずんだ餡を使用。食感と風味を最大限に生かすため、枝豆の粒を少し粗めに加工されています。

宮城県産小麦「あおばの恋」、宮城県大崎市「花兄園ファーム」の卵『べにゆたか』、宮城県石巻市 万石浦の『伊達の旨塩』など、クレープ生地の原材料には宮城愛が詰まっています。

●ウメダチーズラボ **初登場**  
「クッキー」(8枚入) 1,296円

大阪梅田で生まれた新感覚のチーズスイーツ店。看板商品の「クッキー」は、ホワイトチョコレートをチーズクリームとチーズクッキーでサンドした、5層のハーモニーが絶妙な一品です。チーズクリームにはゴルゴンゾーラとゴーダを使用し、濃厚さもあつた食べやすい味に仕上げています。



●玉出木村家  
(写真奥左)「チョリソーフロマージュ」(1個) 378円  
(写真奥右)「ベネティアーナ」(1/2サイズ) 788円  
(写真手前左)「ブリオッシュ プレッサヌ」(1個) 378円  
(写真手前右)「クロフィン」(1個) 356円 ほか

ピリ辛のチョリソーとチーズが練り込まれた「チョリソーフロマージュ」や、同店で1番人気といわれているしっとりふわふわのブリオッシュ「ベネティアーナ」、など、1906年創業の老舗ベーカリーの豊富なラインアップが登場します。







●カリカリクロワッサン専門店  
CARI DE CRO(カリクロ)  
「卵カスタード」(1個)350円

2022年創業のクロワッサン専門店。表面をブリュレした食感が新しいクロワッサン。「カリッ、サクッ、トロッ」食感のシュークリームみたいなクロワッサンの卵カスタードはモンドセレクション銀賞を受賞。



●元祖大阪梅田ミックスジュース  
**実演**「ミックスジュース(M)」  
(1杯)450円ほか

阪神電車大阪梅田駅の改札前に1969年開業した同店。その時代の味覚に合わせて少しずつ改良しながら開店の味を守り続けています。人気のミックスジュースはフルーツだけを使用した人気商品。



●FLOR GELATO ITALIANO OSAKA  
**実演**「ジェラート」(1カップ・2種盛)  
700円

ローマに本店を構え世界9か国に展開する、ジェラートブランド「FLOR」の日本店。本場イタリアの味わいを限りなく再現したフレーバーに加え、日本の食材や味覚に合わせたオリジナルフレーバーも数多く展開いたします。



●クリームパイのあさの **初登場**  
「ブリュレクリームパイ各種」  
(1個) 460円 ほか

大阪の人気パティシエあさの氏が手掛けるサクサク、とろとろのパイ。香ばしいパイの中に6種類の口どけなめらかな自家製クリームをたっぷり詰めました。



●モンテブランコ **実演**  
「栗モンブラン」(1個) 680円

熊本県産和栗と特製あんこを合わせたモンブランクリームを使用した「栗モンブラン」は同店の一番人気。モンブランクリームをたっぷり目と目で絞る実演をお楽しみください。



●<sup>いっきゅう</sup>一久 **初登場**  
「いちご大福各種」 450円

契約農家の大きなイチゴを使用した冬季限定商品です。見た目でも楽しめる人気商品です。イチゴの甘酸っぱさと餡のバランスが絶妙です。

京王百貨店公式HP「なにわ大阪食いだおれ うまいもんまつり」のWebページ

<https://www.keionet.com/info/shinjuku/news/osaka-umaimon.html>

※本リリースに掲載の価格表示は全て税込です。画像はすべてイメージです。