



京王限定の信州そばや富山の海鮮丼などがイトインコーナーに！計32店舗のご当地グルメが集結します

## 「信州・飛騨高山・富山 物産と観光展」を開催

場所:京王百貨店 新宿店 7階 大催場

会期:6月11日(木)~17日(水)

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、6月11日(木)~17日(水)の期間、7階大催場にて「信州・飛騨高山・富山 物産と観光展」を開催します。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、計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。

### 【信州】本格手打ちそばをはじめ、風味豊かな郷土の味が集結

※イトインのラストオーダーは各日閉場の1時間前

●信州そば処 樽木野 **イトイン**

「海老と舞茸天もりそば」(1人前)2,300円 **京王百貨店限定販売**

1991年創業の本格手打ちそば専門店。長野県産の「ソバ」を独自の配合でブレンドし、石臼で挽いたそば粉を使用しています。自慢の二八生そばに、ぷりぷりの海老、香り高い舞茸、大葉の揚げ立て天ぷらを添えました。



「ざるそば」(1人前・90g×2)500円 **京王百貨店限定販売**

〈各日30食販売予定/お一人様1日1食限り〉

そばの味をよりシンプルに楽しめる「ざるそば」を特別企画として展開。ダシの香りと醤油の旨味が引き立つ秘伝そばつゆとの相性は抜群です。



●小川の庄 おやき村 **実演**

「縄文おやきしめじ野菜・野沢菜」  
(1個)各270円

小麦の薄皮で、たっぷりもの野菜や山菜を包み込んだ、長野県の郷土料理。信州の旬の具材が多数そろいます。



●鶏福 **店内調理**

「信州福味鶏 山賊揚げ」(1個)1,296円

長野県中信地方の郷土料理である「山賊揚げ」。国産鶏を使用し、ニンニク醤油の下味をしっかりと付けカリッと香ばしく揚げました。



●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。カステラ生地には、栗100%の濃厚な栗餡と渋皮煮の栗粒がまるごと入っています。



●醸造元 三立

「野沢菜漬」(1袋・250g)486円

1925年創業の老舗が手掛ける信州の定番土産です。



●麦香房epi

「王様のクリームパン各種」(1個)459円から

パンを焼き上げた後に自慢のクリームをたっぷり入れたスイーツパンなど。



●軽井澤ソフトクリーム **実演**

「牧場ブラック」(1個)700円

長野県産の新鮮な生乳を使用したソフトクリームにチョコレートをディップ。



【飛騨高山】山々に囲まれた飛騨地域ならではのグルメが楽しめます

※イトインのラストオーダーは各日閉場の1時間前

●宮川中華そば **イトイン**

「京王限定ワンタン麺」(1人前)1,200円(各日100食販売予定) **京王百貨店限定販売**

1975年創業の地元で長く愛されている老舗の高山ラーメン店。高山ラーメンは一般的に縮れ麺を使用することが多い中、同店では小麦の香りをより引き立たせるため自家製ストレート麺を使用。スープはしつこくなく丸みのある奥深い味わいで、老若男女誰にでも親しまれる味です。昔ながらの高山ラーメンに、ワンタンをトッピングしました。



「ミニ中華そば」(1人前)500円

〈各日30食販売予定/お一人様1日1食限り〉 **京王百貨店限定販売**

ワンコインでミニサイズの高山ラーメンが味わえる、特別企画が登場。



●ぼっか煮さわ **実演**

「あゆ塩焼き」(1尾)680円

綺麗な水が豊富な岐阜県で養殖された新鮮な鮎を焼き上げました。淡泊で旨味のある身が楽しめます。



●飛騨天狗GIFU **実演**

「A5等級飛騨牛ロースステーキ弁当」(1折)2,592円

厳選された最高ランクA5等級の飛騨牛ロースを使用した弁当。肉の柔らかい食感と甘みのある脂が特徴で、ジューシーな味わいに仕上げました。



※ブラカップでのご提供です

●平田酒造場 **実演 初登場**

「昇龍乃舞 純米大吟醸 KEG DRAFT」(1杯・90ml)1,000円

圧縮充填という技術を使い、絞りたての新鮮な味わいをそのままお届けする日本酒。華やかな香りと上品な甘みが特徴です。

※飲酒運転(車・バイク・自転車)、20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています



●あけぼのや **実演**

「みたらしだんご」(5本)650円

1924年創業。醤油だけで焼き上げた、香ばしい飛騨高山名物のみたらしだんご。

【飛騨高山アンテナショップ まるっとプラザ】



名産グルメや伝統菓子など、高山のうまいものが大集合。

〈商品の一例〉

①「飛騨山椒 山椒缶」(5g)864円

②「古川屋 あげづけ」(5個入)362円

※イトインのラストオーダーは各日閉場の1時間前

【富山】「天然の生簀<sup>いけす</sup>」と称される富山湾の海の幸がそろいます

●廻転とやま鮨 **イトイン**

「特選にぎり」(1人前・10貫)2,980円

新鮮なネタを味わえると人気の寿司店。白海老、紅ズワイ蟹、桜マス、平目、いくら昆布など、贅沢なネタを堪能できる握りずしの盛り合わせです。





「京王限定海鮮丼」(1人前)990円

〈各日30食販売予定／お一人様1日1食限り〉 **京王百貨店限定販売**

海老、サーモン、いくら昆布、玉子、カンパチ、真鯛、ネギトロの7種を乗せた、京王百貨店限定の贅沢な海鮮丼。



●**ますの寿し丸龍庵** **実演**

「ますー重桶」(1折)2,500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。



●**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。繊細な甘みと薄衣で揚げたサクサク食感を楽しめる一品です。



●**鈴や**

「ホタルイカ沖漬け」(100g当り)1,080円

化学調味料を使わず、素材本来の旨味を活かしています。醤油のコクがありながらも、後口はあっさりとした味わいです。

●**菓子工房フェルヴェール**

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。

①「キャラメルカスタードプリン」(1個・100g)498円

添加物を一切使わず、卵、牛乳、砂糖、バニラビーンズのみで仕上げました。卵の黄身の濃厚な旨味となめらかな食感と自家製キャラメルソースのほろ苦さが絶妙です。

②「たまごシンフォニー〈たまご味〉」(1個・300g)1,995円

保存料やベーキングパウダーを一切使わず、卵の泡立てる力だけで焼き上げられたしっとりふわふわなシフォンケーキ。卵のコクと自然な甘みが楽しめます。



①

②

協賛: 岐阜県高山市、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、京王バス株式会社  
後援: 長野県

※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

※出品商品の中には、当該地産ではない原材料を使用しているものもございます