

福岡で話題の店、人気の老舗など全 36 店舗が大集合
多彩なご当地グルメが集まる「福岡うまいもの大会」を開催

場所:京王百貨店 新宿店 7 階 大催場

会期:6月19日(金)~24日(水)

営業時間:10時~20時 ※最終日は17時閉場

主催:(公社)福岡県物産振興会 後援:福岡県、(公社)福岡県観光連盟 協力:太宰府市、大牟田市、太宰府天満宮

京王百貨店 新宿店では、6月19日(金)~24日(水)の期間、7階大催場にて「福岡うまいもの大会」を開催します。通算4回目の開催となる本展では、イトインには「麺屋たいそん」「割烹よし田」が初登場するほか、福岡の特色あるうどんスープ4種が楽しめる「テレビ西日本 うどんMAP博」企画も初登場。王道の明太子グルメや人気スイーツ各種など、初登場7店を含む全36店舗が福岡から集結します。会期中、太宰府天満宮の巫女さんや福岡親善大使、福岡県大牟田市公式キャラクター「ジャー坊」も来場します。

【イトイン】注目の2店舗が京王百貨店に初登場

※イトインのラストオーダーは各日閉場時間の1時間前まで

●**麺屋たいそん** **初登場**

「京王限定 濃厚博多豚骨チャーシュー麺」(1人前)1,600円

〈各日150食販売予定〉 **京王百貨店限定販売**

多数のラーメン店がひしめきあう福岡・博多に2019年に創業した「麺屋たいそん」。ニューヨークラーメングランプリ2023準優勝、大阪ラーメンEXPO2023年優勝など華々しい経歴を持つ行列必至の同店。歯切れの良い細麺と20時間ほど強火でしっかりと炊き上げた濃厚な豚骨スープの相性が抜群。炙りの香ばしさと、とろける柔らかさが絶品の豚バラチャーシューをたっぷり乗せた一品です。



「煮卵入り赤辛豚骨ラーメン」(1人前)1,150円

数種類のスパイスをブレンドした自家製赤タレを合わせた旨辛豚骨スープ。トッピングは丁度良い柔らかさの煮卵に、チャーシュー、キクラゲ、ネギの王道スタイル。



●**割烹よし田** **初登場**

「割烹よし田名物 鯛茶」(1人前、ご飯・かけ茶・香の物付)

2,530円

1963年創業の福岡・天神の老舗割烹料理店。創業当初からの名物料理「鯛茶」をはじめ、九州の魚介を堪能できる店としてビジネスでの接待や慶事まで幅広く利用されている人気店です。鯛の刺身に一子相伝のタレを絡めた一品は、上品な味わいと手軽さから、ランチタイムの看板メニューとして高い人気を誇っています。

1杯目は鯛の刺身と。2杯目は残りの鯛とタレで贅沢なお茶漬けにしてお楽しみいただけます。





【テレビ西日本 うどんMAP博】福岡の特色あるうどんスープが4種から選べる企画！

●テレビ西日本 うどんMAP博 **初登場** **実演**

※ラストオーダーは各日閉場の30分前
※会場ではプラスチック容器でのご提供です

TNCテレビ西日本の人気バラエティー番組「うどんMAP」企画が本展に初登場。

「ごぼう天 かしわうどん」(1人前)850円
〈各日30食販売予定〉
「かしわうどん」(1人前)750円
「丸天うどん」(1人前)750円



3種のうどんメニューからお好きなものをお選びいただき、さらに福岡県内（北九州・福岡・筑後・筑豊）4つの地域の特色あるうどんスープから選んで味わうことができます。

【明太子グルメ】弁当、パン、コロッケまで



●博多あき津 **実演**

「焼き明太子弁当」(1折)1,980円〈各日20点販売予定〉
同店自慢の明太子は鯉節や昆布の旨味を最大限に引き出し、調味液を一切使わない独自製法。錦糸卵の上に香ばしい焼き明太子を丸々一本乗せ、爽やかな大葉、ガリ、明太子の佃煮を付け合わせた弁当です。



●うめ屋の明太フランス **初登場** **実演**

「めんたい&クリームチーズフランスパン」(1個)680円
粒が命のうめ屋の明太子。その“バラ子”をふんだんに使いクリームチーズを合わせたとろける明太フランスパン。プチプチの食感とクリーミーな食感が溶け合う一品です。



●中島商店

「いわし明太子」(冷凍、1尾)972円
今や福岡グルメの定番ともいえる同店考案の福岡名物。明太子を作る過程で生まれる「バラ子」を活用して生まれた「いわし明太子」。脂の乗ったいわしと、中にぎっしりと詰められた辛子明太子の相性は抜群です。



●福太郎

「福撰辛子明太子」(100g当り)1,512円
はっきりとした濃い味と、プチプチとした食感、ふくよかな深い味わいが特徴です。手間暇を惜しまず、ゆっくりと二度漬けすることで深いコクと旨味を生み出しています。



●南里正信商店 **店内調理**

「博多めんたいコロッケ」(6個)1,944円
1984年より辛子明太子の製造を開始。“博多のおふくろの味”をモットーにより手軽に明太子を楽しんで欲しいという思いから生まれた同品はなめらかなポテトの中に、存在感たっぷりの明太子が入っています。



【スイーツ】行列のできるソフトクリーム専門店から、老舗ベーカリー、老舗和菓子店まで

●DAIMYO SOFTCREAM **初登場** **実演**

2002年に福岡の大名で創業したソフトクリーム専門店。イタリアの高級マシンを使用して作られるソフトクリームはマシュマロのように「ふわもこ」でキメ細くなめらかな食感が特徴です。

(左)「プレミアムミルク」(1個)600円

ホイップした生クリームのようにキメが細くなめらかな口当たり。竹炭を練り込んだ黒色のインパクトのあるコーンに乗せて提供する同店の看板商品。

(右)「ソフペチーノ〈マンゴー〉」(1個)780円

同店の濃厚でマシュマロのような名物ソフトクリームを贅沢に使ったフローズドリンク (シェイク) です。



●オスピターレ **実演**

「スフォリアテッラ〈マロン・和栗〉」
(1個)420円
〈各日200点販売予定〉

イタリアの伝統菓子「スフォリアテッラ」はサクッとした食感の、生地が何層にも重ねられた小さな貝のようなお菓子です。中にはマロンペーストと栗の甘露煮が丸ごと1つ入っています。



●シロヤ

(上)「サニーパン」(冷凍、1個)200円
(下)「オムレット」(冷凍、5個入)400円
〈オムレットは各日100点販売予定、
お一人さま2点まで〉

1950年創業の北九州市の老舗ベーカリー。とろりとしたたる練乳がたっぷり入ったシロヤの1番人気の「サニーパン」と、ソフトなスポンジに甘いホイップクリームを挟んだ「オムレット」。



●かさの家 **実演**

画像左から
①「よもぎ梅ヶ枝餅」(5個入)900円
②「古代米梅ヶ枝餅」(5個入)900円
③「梅ヶ枝餅」(5個入)900円
※①と②は各日それぞれ30点販売予定。お一人さま1点限り
1922年に旅籠として始まった同店。もち米とうるち米をブレンドした生地、上品でほのかな甘さの粒餡を包み込んだ「梅ヶ枝餅」は創業当時から守られ続けた味です。

【ご当地グルメ】福岡を代表する自慢のグルメも豊富に登場



※調理例です

●博多芳々亭
「博多もつ鍋(醤油、味噌、塩、辛味噌)」(2人前)各3,780円
精肉店直営のもつ鍋店ならではの肉のプロが見極めたモツを、4種類のスープから選んで堪能できる一品。



●とり皮 お市 **実演**
「とり皮ぐる巻き〈たまり〉」
(5本)1,080円

何度もタレを染み込ませ、繰り返し焼いたとり皮は、脂が落ちてでもジューシーな食感が特徴。



※調理例です

●鉄板焼天神ホルモン **初登場**
「おかずホルモン 味噌ダレ味」
(75g×2パック入) 1,280円
九州では人気の甘口醤油と赤味噌をベースに複数の調味料を配合し、コクのある味わいに仕上げられています。



●吉祥庵 **実演**
「玄海灘さば棒寿司」
(1折・8貫)2,160円
玄界灘で獲れた肉厚で脂の乗った新鮮な鯖を独自の製法で一本に仕上げた人気商品です。



【抽選会や各種イベント】

●6/19(金)～24(水)

お買い上げ抽選会「福岡の美味が当たる！」

〈賞の一例〉**特賞** 辛子明太子〈各日1本〉

期間中、「福岡うまいもの大会」の商品レシート合計税込5,000円お買い上げごとに1回（最大5回まで）、抽選いただけます。

※期間中のレシートは、日付が異なるものも合算可です。

※詳しくは売場係員におたずねください。

●6/19(金)～24(水)

会場内に特別展示が登場！

- ・大宰府天満宮「御神牛（なで牛）」
- ・おおむた大蛇山まつり「大蛇山」



●6/19(金) 10時～

太宰府天満宮の巫女さんが来場！

巫女の清原舞音さんがご来場の先着100名様に学業鉛筆（2本入）をお渡しします。

●6/20(土) 10時～

福岡親善大使が来場！

福岡親善大使、白石智鏡さんがご来場の先着100名様に「マルタイラーメン（1袋）」をプレゼント。

●6/20(土)・21(日)

各日11時～、13時～

福岡県大牟田市公式キャラクター「ジャー坊」がやってくる！

各回先着100名様に「有明海産海苔&ジャー坊シール」をプレゼント！

〈大牟田のうまいもの〉



●ひもの大嶋屋

「開きあじ」(1枚)880円



●総本家黒田家 **初登場**

「草木饅頭(10個入)」

972円ほか



大牟田市「ジャー坊」

京王百貨店 新宿店

一般のお客様のお問い合わせ先：0570-022-810(ナビダイヤル)

※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。