

2026 年 9 月 21 日

株式会社京王百貨店

寿司だけじゃない、行列必至の 551HORAI や KOGASHI も登場！全 61 店舗のグルメが集結！

「第38回東西有名寿司と全国うまいもの大会」を開催します



会期:9月 29 日(火)～10 月 4 日(日)

会場:京王百貨店 新宿店 7 階 大催場

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、9月29日（火）～10月4日（日）の期間、7階大催場にて東西の有名寿司と全国各地の名産品を一堂に集めた「第 38 回 東西有名寿司と全国うまいもの大会」を開催します。精力的に海外出店を手掛ける寿司店のほか、当社の最大催事「駅弁大会」でも登場したことがある実力派の寿司店やSNSで話題のスイーツまで、日本各地のご当地グルメが一堂にそろいます。

握りすしのほか押しすし、ちらしすし、稲荷すしなど 11 の寿司店が集結

※イトインのラストオーダーは各日閉場1時間前まで。

●富山県/きときと寿し イトイン 「にぎり寿司各種」(1 皿)200 円から



店名にもなっている「きときと」は富山の方言で「新鮮」の意味。氷見は、魚の種類が約 300 種類もある“魚のまち”。氷見市場で買い付けた「朝取れ氷見旬鮮魚」を中心に、地元の新鮮な魚を味わえると人気の回転寿司店です。

当催事では、会場内に回転寿司用レーンを設置し、地元と同じスタイルで、アオリイカ昆布、桜マス、白エビ、紅ズワイ蟹など、北陸名産の新鮮なネタを提供します。

●東京都/銀座 鮎たじま イトイン 京王百貨店限定販売 「極上握り」(1 人前)3,850 円



有名寿司店で修業を積んだ職人が 2014 年に銀座で創業した正統派の江戸前寿司店。会場ではお客様から注文を受け、その場で握ります。豪華なネタと赤酢のシャリを使用した「極上握り 8 貫」+玉子焼きを、京王百貨店限定メニューとして特別価格で提供。マグロ、ウニ、甘エビなど、厳選しネタが豪華に並びます。

そのほか、お持ち帰り用の寿司折やちらし寿司も販売します。

お持ち帰りの寿司もバラエティ豊富に取りそろえました。



●東京都/鮨 銀座おのぞ **初登場** **実演**

「やま幸本まぐろ3貫」(1折) 2,160円

「銀座から世界へ」をコンセプトに、修業し技術を確立した職人たちが、「本物」の江戸前寿司を国内外にお届けしています。2026年7月にはタイ・バンコクにカジュアル業態の「廻転鮨 銀座おのぞ」 東南アジア1号店をオープンし、8月には福岡に新店をオープン。国内外に積極的に進出し続けている話題の寿司店です。そんな実力派寿司店が扱うのは、豊洲市場の有名仲卸の「やま幸」が選び抜いた「本マグロ」。その厳選したネタで作った「本マグロ3貫」は、味にこだわり抜いた自慢の一品です。



実演 **京王百貨店限定販売**

●福井県/一乃松

「北陸かにうにいくらかがやき寿し」(1折) 2,850円

福井県越前市で料亭を営む同店。越前・若狭の新鮮な海の幸を中心にした日本料理店。カニ棒とカニのほぐし身、ウニ、イクラを贅沢に盛り付けた一品です。



●京都府/とり松 **実演**

「網野名物 ばらずし」(1折)

1,296円

当社の「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」や「京都展」でも出店し絶大な人気を誇る、京都府北部の丹後地方に古くから伝わる郷土料理。甘辛く煮た鯖を細かくほぐした鯖のおぼろが特徴です。



●東京都/おつな寿司 **実演**

「いなり寿司」(8個入) 1,260円

創業1875年。「六本木で150年以上」という圧倒的な歴史を持つ老舗店。一般的ないなり寿司とは違い、油揚げを裏返して柚子入りのシャリを包むのがおつな寿司の特徴です。



●大阪府/小鯛雀鮨 すし萬

実演 「大阪すし」(1折) 2,268円

1653年創業。江戸時代から続く「大阪すし」の老舗。天然小鯛、北海道産昆布、独自配合の米、京都の醸造酢などを使い、昔ながらの製法を守っています。



実演 **京王百貨店限定販売**

●神奈川県/寿司割烹 すし将
「極にぎり」(1折) 3,780円



●東京都/なかお **実演**

「とらふぐにぎり」(1折、7貫入)
1,780円



●福井県/若廣

「焼き鯖すし」(1本、8貫)
1,728円



●大阪府/江戸三・大和屋

実演 「浪花いなり」(1折、10個入) 1,620円



●日本酒BAR

「東日本 匠の技を味わう 三酒巡り」

1,200円(各日40点販売予定)

[長野県/薑酒造] 薑 銀・黒 ひとつごち 無濾過原酒

[福島県/松崎酒造] 廣戸川 特別純米

[山形県/東北銘醸] 初孫 純米大吟醸 魔斬 超辛口

※混雑時は入れ替え制とさせていただきます。※売り切れの際はご容赦ください。

※掲載の日本酒ボトル販売はございません。※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。

日本酒BARには、会場内にてお買い上げされた食べ物を持ち込み、日本酒とともに楽しみいただけます。

寿司だけじゃない、別腹の「うまいもの」



●宮城県/栄泉堂

初登場

「バター最中」(1箱、6個入) 1,680円

1893年創業の老舗和洋菓子店。看板商品の「バター最中」は、香ばしい最中皮を使用し、十勝産小豆とフランス産グラントの塩を加えたバターを挟んだ人気商品です。常温だけでなく、冷凍で冷やしたり、オーブンで軽くあたためるなど食感の変化もお楽しみいただけます。



●兵庫県/バックハウスイリエ

初登場 実演

「しぼりたてクリームパン」(1個) 572円

1988年の創業以来、クリームパンを代表商品として長年愛され続けている老舗ベーカリー。年間100万個(2019年販売実績)を売り上げる同店の代表商品のクリームパンは、薄皮生地の中になめらかなカスタードクリームがたっぷり。その通常版よりもカスタードクリームが約1.5倍の入った贅沢な一品です。



●兵庫県/KOGASHI

初登場 実演

「ミニブリュレシュークリーム」(1個入) 90円 ※10個以上からご購入いただけます。

2025年11月にオープンし、約半年後の2026年6月には姫路に2号店がオープンした人気の菓子店。本店の1号店では1日に最大5,000個売れたこともあるシュークリームは、特別な製法によって生み出されるザクザク食感が特徴です。



●石川県/マルガージェラート **実演**

「マスカルポーネとバニラオレンジ」(1個) 600円

2023年にはオーナーの柴野大造氏は、イタリア人以外で初、日本人唯一の「世界最高職人」を受賞。数々の受賞歴を誇るジェラテリアの代表作です。マスカルポーネの濃厚なコクと爽やかなバニラオレンジにベリーソースを添えて。



●三重県/虎屋ういろ **実演**

「生ういろ各種」(1本) 500円から

1923年創業の老舗店でありながら、季節商品には栗、サツマ芋、リンゴ、ホワイトチョコなど、自由な発想のういろを生み出し続けています。昔ながらの手作業で丁寧に製造しています。



●福井県/ジェラートトリノ **実演**

「白姫ソフトクリーム」(1個、カップまたはコーン) 500円

福井県最大規模の牧場とする森國牧場の直営店。朝搾ったばかりの生乳を使い、68℃で30分キープする低温殺菌で、生乳本来の香りや味を活かしています。店長の森國晶子さんは数々のジェラート大会で優勝・入賞している実力者です。



●大阪府/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) 3,110円

「ちまき」(肉・鶏・海鮮)(1個) 各470円

551HORAI 整理券のご案内

◆配布場所:〈9時～9時45分〉1階正面入口、〈10時から〉7階大催場内 551HORAI前 モニター表示にて整理券番号をお呼び出ししましたら「お呼び出し済 待機列」へお並びください。

※整理券はお一人様につき1枚お渡しします。代表並びはご遠慮ください。

※整理券は当日18時(最終日は15時)まで有効です。

※混雑状況により配布時間を早める場合がございます。

※開店前にご入場をご案内する場合がございます。詳しくは京王百貨店 新宿店 公式ホームページをご確認ください。www.keionet.com/info/shinjuku

※イメージです



●大阪府/麵房 鶏くらふと **初登場** **イートイン** **京王百貨店限定販売**
「天草大王の黄金塩らーめん」(1杯) 1,200円

さまざまなジャンルのラーメン店で立ち上げから営業まで多岐にわたって携わり知識と技術を磨き上げてきた北林店主が、2023年8月に満を持してオープンした同店。

スープはモミジ・手羽先に、ガラや鶏ミンチを加え6時間炊き込むことで口当たりの良い濃密な鶏清湯スープになっています。合わせるカエシは6種の醤油をブレンドしキレと深みを生み出しています。

※ラストオーダーは各日閉場時間の1時間前



●大阪府/麵房 豚くらふと **初登場** **イートイン** **京王百貨店限定販売**
「薩摩黒豚の濃厚豚骨らーめん」(1杯) 1,200円

2025年12月にオープンした「麵房 鶏くらふと」のセカンドブランド店。店名のとおり、豚が主役の豚骨ラーメンがメイン。常設店舗では、3段階の濃厚度合いを選択できる面白い仕掛けも。スープには背脂が浮き、甘味と奥深い味わいが楽しめる豚骨スープです。分厚くカットされたチャーシューは脂身のバランスも良く、ホロリと崩れる柔らかさ。ピリ辛の味付けのキクラゲが豚骨スープとの相性が良く、食感も楽しめます。

※ラストオーダーは各日閉場時間の1時間前



●愛知県/名古屋名物 みそかつ矢場とん **初登場** **店内調理**
「特選ロースとんかつ弁当」(1折) 1,450円

1947年創業。地元名古屋で深く愛され続けてきた老舗のみそかつ専門店。2026年には、矢場とんオリジナルの「ボンボンドロップシール」の発売や、岐阜のロックバンドとのコラボレーションを実施、9月には矢場とん公式キャラクター“ぶーちゃん”の「矢場とん ぶーちゃんハウス」をオープンするなど、何かと話題に欠くことのない同店。本展では、南九州産を中心に厳選された、甘味たっぷりのロースとんかつに矢場とん秘伝のみそだれをたっぷりかけて楽しめる弁当をご用意しました。



●愛媛県/宇和島 安岡蒲鉾
「宇和島じゃこ天(5枚入)」1,242円

宇和海で獲れる「愛媛のノドグロ」とも呼ばれる「はたらじゃこ（はらんぼ）」を主原料にしています。



●長野県/小川の庄 おやき村 **実演**
「縄文おやき<①しめじ野菜・②野沢菜>」
(1個)各270円

懐かしさを感じる素朴で家庭的な味わいの信州名物「おやき」。



●香川県/骨付鳥 蘭丸 **実演**
「骨付鳥 ひな」(1本)1,188円

塩・コショウ・ニンニクをベースに数種類のスパイスを混ぜ合わせた特製スパイスに、自家製醤油ダレで味付。

※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。