

2026 年 10 月 22 日 (木)
株式会社京王百貨店

香箱蟹、せいこ蟹、金箔ソフトに羽二重餅。新宿で楽しむ北陸の美味めぐり

「石川・福井 物産展」を開催します



場所:京王百貨店 新宿店 7 階 大催場

会期:2026 年 11 月 12 日(木)～17 日(火)

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、11 月 12 日 (木) ～17 日 (火) の期間、石川県・福井県の郷土料理や話題のスイーツなどが一堂に会す「石川・福井 物産展」を開催します。令和 6 年能登半島地震、同年 9 月の奥能登豪雨、さらに今年 8 月の北陸豪雨など、相次ぐ災害に見舞われた能登地域の復旧・復興支援を目的に、本催事では「食べて応援!」をテーマとして掲げ、能登の銘品を特集します。初登場の 2 店舗を含む全 34 店舗が出店し、北陸ならではの豊かな食文化と地域の魅力を発信します。

■石川・福井の出来立て名物グルメをイートインで

※ラストオーダーは各日閉場の 1 時間前



●石川県／鹿渡島定置

「香箱がに丼(かに汁付き)」(1 人前)
3,500 円<各日 50 点限定販売予定>

能登半島東岸の鹿渡島港を拠点に定置網漁を営む網元。冬の味覚「香箱ガニ」は、味噌の濃厚な味わいと外子、内子が絶品です。石川県産の紅ズワイガニの半身を盛り付けた食べ応えのあるカニ汁付き。



●福井県／福井らーめん 五目亭

「福井らーめん かたいけの」
(1 人前)980 円

国産小麦を使用し、「ふすま」を練り込んだ化学調味料不使用の自家製麺を使用。チャーシュー2 種類を使用し、「越のルビー」や「越前水菜」など福井のうまいもんをふんだんに使用したラーメンです。



●福井県／福そば

「天おろしそばとミニソースかつ丼」
(1 人前)2,100 円

福井駅近くに店舗を構える、1949 年創業の老舗そば店。エビとピーマンの天ぷらを盛り付け、福井の醤油を使ったつゆと大根おろしでいただく越前そばに、柔らかな豚ヒレ肉のソースかつ丼のセットです。



■能登特集～食べて応援！～



●石川県／能登糍屋 高澤醸造

左「能登かぶら寿し」(250g)1,890 円

右「能登 甘こうじ味噌」(1kg)1,944 円

石川県羽咋市にある明治創業の老舗みそ蔵。能登半島地震や局地的豪雨の被害の後、ようやく営業が再開しています。こだわりの味噌や漬物、甘酒をはじめ、冬季限定のかぶら寿しや大根寿しを販売します。



●石川県／和平商店

「いかの鉄砲焼き」(2 尾)1,296 円

日本三大イカ漁港の一つである小木港の前に店舗を構える同店。能登半島地震や豪雨の影響を受け一時は営業停止も余儀なくされました。現在は、定番商品の「鉄砲焼き」や「一夜干し」のほか、「能登いか煎餅」を開発するなど事業の多角化を図り奮闘を続けています。



●石川県／輪島の朝市 関山

「蒸しあわび」(100g 当り)16,200 円

80 年続く老舗の海産物店。能登半島沖で捕れた新鮮なアワビの内臓(ワタ)を外し、身を丁寧に洗い、塩と日本酒を使って釜で2 時間じっくり蒸し、その後水洗いをして塩抜きを行い、天日で3 時間、さらに半日かけて冷やし真空パックしています。



●石川県／能登揚げ浜マルサカ

「塩蔵わかめ」(250g)1,296 円

日本海の荒波が打ち寄せる能登外浦とリアス式のおだやかな海岸線が続く能登内浦の潮の流れがぶつかる能登半島最先端の沖で育ったワカメは、肉厚で歯ごたえのある食感が特徴的です。

■初登場スイーツに、北陸を代表する銘菓まで



●石川県／小出仙 **初登場** **実演**

「金箔ソフトクリーム」(1 本)1,400 円

山中温泉にある温泉たまご手作り蒲鉾の老舗店。自慢の温泉卵(黄身)を練り込んだ濃厚な「温泉玉子ソフトクリーム」をベースにした「金箔ソフト」は、金箔をまるごと1 枚使用した豪快で贅沢なソフトクリームです。



●石川県／Cacco **初登場** **実演**

①「能登塩ショコラフィナンシェ」(1 個)320 円

〈各日 100 個販売予定〉

〈その他〉「焼き立てフィナンシェ各種」(1 個)280 円から
石川県金沢市にあるフィナンシェとコーヒーの店。本展でも毎日 10 種類以上のフレーバーが並びます。



●福井県／錦梅堂

「羽二重餅」(15 個入)900 円

1847 年創業。餅本来のねっとり感や柔らかさを残しつつ上品な口当たりが特徴的です。



●福井県／羽二重餅総本舗松岡軒

「羽二重どら焼き」(1個)303 円

1897 年創業。北海道産小豆をたっぷり使ったつぶあんと、羽二重餅を挟んだ同店の長寿人気商品。



●福井県／えがわ

「水ようかん」(1 個)900 円

1937 年創業、厳選されたきめの細かいこし餡や黒砂糖を使用し、コクのある甘さが特徴です。

■石川・福井を代表するカニ、サバ、エビに若狭牛も



●福井県／一乃松 **実演**

「せいこかに寿司」(1 折)4,320 円

福井県越前市に店舗を構える 1965 年創業の日本料理店。せいこかにを贅沢に 2 杯使用し、酢飯にたっぷりと盛り付けました。



●石川県／芝寿し **実演**

「プレミアム紅ずわい蟹棒寿司」(1 折)2,376 円

金沢の伝統的な押し寿司文化を受け継いだソウルフード。ほっくりとした紅ずわい蟹の身がたっぷりと入った贅沢な棒寿司です。



●福井県／越前かに職人 甲羅組

「カット生ずわい蟹」(500g)4,860 円

カニしゃぶやカニ鍋だけでなく、刺身としても食べられる高鮮度。特殊カット済みなので、本格カニ料理をどなたでも手軽にお楽しみいただけます。



●福井県／若廣

「焼き鯖寿司」(1 本・8 貫)1,728 円

空弁ブームの火付け役となった「焼き鯖寿司」。脂の乗った肉厚な鯖を香ばしく焼き上げ、福井県産コシヒカリと若狭の天然水で炊き上げた酢飯を合わせた一品。



●石川県／金澤玉寿司 **実演**

「彩華『えび・かえび・かに押し寿司』」(6 貫)1,944 円

創業 70 年を超える老舗の高級寿司店。金沢港や富山岩瀬港で水揚げされた新鮮な白エビ、甘エビ、カニを使った北陸の味が詰まった押し寿司です。



●福井県／ミート&デリカささき

実演 「若狭牛もも肉ステーキ重」(1 折)2,700 円

1948 年創業の精肉店。きめ細かな美しいサシと、とろける柔らかさ、脂の甘みが特徴の若狭牛のステーキを贅沢に盛り付けました。

※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。