



2023年8月16日
株式会社京王百貨店

コロナ5類移行を受け、会場内の飲食スペースを昨年のおよそ倍に拡大。
会場ならではの「ひんやりミルクスイーツ」を2週間計40種類そろえ、初特集。

秋の大北海道展

会期:8月30日(水)~9月12日(火)

会場:京王百貨店新宿店 7階大催場

営業時間:10時00分~20時00分 ※9月5日(火)、最終日は17時閉場



◎今展の注目ポイント

1. 残暑を乗り切る! 「ひんやりミルクスイーツ特集」ソフトクリーム、パフェ、サンデーが計40種類大集合
2. ビールが進む「北海道を味わい尽くす熱々グルメ特集」、20種類以上のクラフトビールが集結。
3. 初登場「天然大粒ホタテの味比べ弁当」など「海の幸・山の幸がぎっしり! 豪華海鮮・肉弁当特集」
4. イートインで札幌名物を堪能

コーンがたっぷり! 初登場の“味噌ラーメン”をはじめ“スープカレー”、“締めパフェ”の人気店が週替わりで登場

株式会社京王百貨店(本社:東京都新宿区、社長:仲岡一紀)新宿店では、海鮮、肉、ラーメン、スイーツなど北海道の味が一堂に会する「秋の大北海道展」を開催します。2002年からスタートし20年以上続く当社の北海道展は、単県物産展で唯一、春と秋の年2回・各2週間の開催が定例となっている人気・規模ともにトップの物産展です。新型コロナウイルスの5類移行後初開催となる今年の「秋の大北海道展」は、「食べて飲んで楽しむ!北海道の味めぐり」をテーマに、会場で食べ比べやシェアして楽しめる出来立ての北海道熱々グルメやひんやりミルクスイーツが充実します。これまでコロナ禍で休止や、個人スペースでの立食スタイルで展開していたお休み処ですが、昨年のおよそ倍に拡充し、オープンスペース(立食・テーブル席)で用意。おまつり感覚で買いまわって、北海道の味を食べ比べ、飲み比べしてお楽しみいただけます。地元で話題のグルメから北海道土産の定番までそろえ、1週ごと(1週目:8月30日~9月5日、2週目:9月6日~12日)に一部内容を変更し計2週間、全82店舗が出店します。

お客様のお問合せ先 : 京王百貨店 新宿店 TEL: 0570-022-810 (ナビダイヤル)

報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL: 03-5354-2855 (成田、千脇、竹田、八木)



※文中のマーク… 京王百貨店初出店= **京・初** 京王百貨店限定販売= **京・限** 実演販売= **実演**

■残暑を乗り切る！「ひんやりミルクスイーツ特集」 **実演**

牧場・農場ならではの濃厚ソフトクリームは北海道展で欠かせない人気スイーツの一つ。今年の夏関東では40℃に迫る猛暑日が続く、8月下旬以降も平年より気温が高くなり、厳しい残暑が続くと見込まれています。そこで今展では、お休み処を拡充し、残暑に食べたくなる、酪農家こだわりの生乳をたっぷり使用した“ひんやりミルクスイーツ”のラインアップを強化。昨年の約1.7倍、2週間計40種類をそろえ、道外初登場や京王限定商品も登場します。



<1> 小樽／小樽洋菓子舗ルタオ「北海道産ナイアガラパフェ」1,188円

各日100食販売予定 **道外初** **京・限** **2週目**

小樽を代表する洋菓子メーカー「小樽洋菓子舗ルタオ」。白ブドウゼリーとアロエの上にジャージーミルク味のソフトクリーム、北海道で親しまれる「ナイアガラ」と京王百貨店先行販売・道外初登場の「ナイアガラドゥーブル」、ナイアガラブドウソースをトッピングした秋ならではの限定パフェです。

写真右「ナイアガラドゥーブル」(1個) 2,268円 **道外初**
 9月1日(金)からの販売
 ナイアガラドゥーブルは通期で登場。パフェは2週目のみ。



<2> 札幌／morimoto「北海道果実のパフェ ハスカップ」750円

各日120食販売予定 **道外初** ※パフェのみ **1週目**

1949年創業の菓子メーカー「morimoto」。濃厚な味わいの「牛乳ソフトクリーム」に、甘酸っぱい北海道の果実・ハスカップの実とソースをのせ、さらに人気商品「ハスカップジュエリー」をトッピングした千歳市の総本店でしか味わえない「ハスカップパフェ」が道外初登場。今催事のために特別に、この夏に収穫されたばかりのハスカップを使用した「ハスカップジュエリー・ヌーボー」を贅沢にのせました。年に一度の「ハスカップジュエリー・ヌーボー」も味わえる限定パフェです。



<3・4> 江別／町村農場 **京・初**

「マスカルポーネとクリームチーズのはちみつサンデー」864 円

「マスカルポーネを使用したモンブランサンデー」950 円 各日 150 食販売予定 **京・限**

1917年創業の老舗の乳業メーカー。農場から直送した新鮮なミルクを贅沢に使用した「牧場ミルクソフトクリーム」にはちみつ、自家製のマスカルポーネ、クリームチーズをのせた人気のサンデーが登場します。京王百貨店限定で「牧場ミルクソフトクリーム」に自家製マスカルポーネチーズを合わせたマロンペーストをたっぷり盛りつけた秋スイーツも味わえます。黒すりゴマをかけて仕上げしており、ゴマの香りとの相性が絶妙です。

<5・6> 十勝／カントリーホーム風景 **1週目**

「ミルクソフトクリーム」429 円 / 「北海道産マスカルポーネのティラミスパフェ」880 円 各日 50 食販売予定 **京・限**

創業 1963 年、50 年以上の歴史を持つ酪農専業農家の「カントリーホーム風景」。牛、牧草、土を知り尽くした酪農家が手掛ける、生クリームやバターを使用せず牧場の牛乳の風味を最大限に生かしたシンプルで味わい深いソフトクリームが実演で初登場。ティラミスと楽しめる「ティラミスソフトクリーム」(京王百貨店限定販売)や牧場手作りのチーズ、ヨーグルトなどもそろえます。

<7> 砂川／岩瀬牧場「ジェラソフト」790 円 **京・限** **2週目**

冬季以外は約 60 ヘクタールの農地に約 200 頭のホルスタインを放牧して飼育する「岩瀬牧場」は、1892 年(明治 25 年)入植の伝統ある農場。濃厚ながらもさっぱりとした味わいが特徴のソフトクリームとジェラートが一度に楽しめます。食べごたえのある大きなサブレをトッピングして仕上げました。京王百貨店限定販売フレーバーの「スイートポテト」が登場します。

<8> みるく san「ソフトクリーム 3 種食べ比べ」880 円 **京・限** **2週目**

厳選された北海道各地の牧場ソフト 4 種類「グラスフェッドミルク」、「ホルスタイン牛」、「ジャージー牛」、「ブラウンスイス牛」からお好きな 3 種をお選びいただき、食べ比べができる限定メニュー。それぞれの酪農家が丁寧に育て生産した牛乳の味わいが楽しめます。

■過去最多 20 種類以上のクラフトビールが大集結！ビールの飲み比べが楽しめます

●北海道観光物産興社



全 22 種(初登場 12 種含む)がそろいます
 【サッポロクラシック】
 【小樽麦酒】2 種
 【網走ビール】5 種のうち
 「アルゼンチンエール」**初登場**
 【大雪地ビール】10 種のうち
 「ケラ・ピルカ」、「富良野大麦」など 7 種 **初登場**
初登場【滝川ビール工房】4 種



初登場
 【滝川ビール工房】「空知ピルスナー」
 ・「空知エール」・「空知ヴァイツェン」
 各 748 円(330ml)



【網走ビール】
 「流水ドラフト」(1 杯)660 円



■海鮮、肉、野菜、チーズなど北海道を味わい尽くす「熱々グルメ特集」



海鮮串焼きいましる
「チーズほたて焼」
(シングル) 950 円 **実演**

熱々の北海道産ホタテにチーズをのせたビールが進む一品。そのほかにもイカやホタテの串焼きも充実します。



じゃがいも HOUSE
「道産コーンと海老のクリームコロッケ」
(1個) 496 円 **京・初** **2週目**
各日 100 個販売予定

北海道産コーンがたっぷり入った濃厚な海老のクリームコロッケが初登場。



夕張あきんど屋
「北あかりのジャンボじゃがバター塩辛のせ」(1個) 864 円 **実演**

甘みが強く、ほくほくとした食感が特徴の北あかりのじゃがバターに塩辛をトッピングしました。バター醤油をかけた「焼きとうもろこし」540 円なども登場します。



おおともチーズ工房「とまとマルゲリータピザ」
(1枚) 1,404 円 **実演** **1週目**

「大友牧場」直営のチーズ工房が手掛けるピザが実演販売で登場。熟成チーズやジャガイモの人気品種「インカのめざめ」を使用したピザなど 6 種がそろいます。



めめ「めめおやき<コーンシチュー>」
(1個) 270 円 **実演** **1週目**

真っ白いモチモチとした生地のおやきが人気の札幌の豆腐店「めめ」。北海道産のコーンがたっぷり入った「コーンシチュー」のおやきが登場。

そのほかにも
●道の駅ながわ「フランクフルト」
「アンモナイトソーセージ」
各 500 円

●美食千歳
「札幌バルナバハムのウインナー」
盛り合わせ
660 円 **2週目**



※イメージ

■北海道の海の幸・山の幸がぎっしり! 「豪華海鮮・肉弁当特集」

北海道の海鮮・肉、それぞれをふんだんに使用した豪華弁当特集。昨今、度重なる原材料や輸送費などの値上がりの影響もありますが、北海道の味を多くの方に食べてもらいたいという思いから各店舗工夫を凝らし、昨年、一昨年と同様 3,000 円前後の価格を中心に、味わい・見た目ともにこだわった弁当をそろえます。限定販売を含む計 13 種類が登場します (2 週間計)。

<1>



<2>



<3>



<4>



<5>



<6>



<7>



<8>





<1> 浜形水産「海宝三味弁当」2,700 円、各日 50 折販売予定 京・限 実演

本ズワイガニのほぐし身・サーモン・ウニ・ボタンエビと北海道産のイクラ、ホタテなど 10 種を盛り合わせた海の幸満載の弁当。

<2> 旭川駅立売商会「大雪の彩り」2,862 円、各日 30 折販売予定 京・限 実演

旭川駅での駅弁立売販売がはじまりの弁当店「旭川駅立売商会」。ウニ、イクラ、北海道産の大きなホッキ貝とホタテ、毛ガニを盛り合わせた当店限定販売の弁当。

<3> 食堂 海のや「海のや弁当 ぼたん海老」2,808 円、各日 50 折販売予定 特別企画品 実演

北海道積丹町余別で食堂を営む「海のや」。北海道産のイクラ、ホタテと中央にインパクトのあるボタンエビをのせた贅沢な弁当です。しっとり、甘みが強い本ズワイガニ 100%のほぐし身ものせました。

<4> ヤママル成澤水産「天然大粒ホタテの味比べ弁当」2,808 円 各日 100 折販売予定

京・初 実演 1週目

ホタテ・ホッキ・ツブなどの活貝を中心にそろえる北海道木古内町の水産加工会社「ヤママル成澤水産」が初出店。天然大粒ホタテのバター焼き、炙り焼き、照り焼きの 3 種の味を食べ比べして楽しめる限定弁当が登場します。

<5> やきにくれすとらん沙蘭「はこだて大沼黒牛と道産ホタテのステーキ弁当」2,646 円、各日 50 折販売予定

京・限 実演

函館の人気焼肉店。北海道の銘柄牛「はこだて大沼黒牛」は柔らかい赤身が特徴です。はこだて大沼黒牛の赤身肉の内モモ、イチボ、ランプの 3 つの部位と北海道産のホタテステーキを楽しめる弁当。

<6> グリルサーカス「ふらの和牛欲張り弁当」3,024 円、各日 50 折販売予定 京・限 実演

札幌に本店を置く洋食店。北海道・富良野で飼育される黒毛和種「ふらの和牛」が堪能できる弁当が登場します。融点が低く、食べた瞬間に全体に広がる口溶けの良い脂身が特徴で、ふらの和牛の内モモ・ロース・切落しが味わえます。

<7> 道の駅ながわ「北海道食べつくし弁当」2,700 円、各日 50 折販売予定 京・限 実演

旭川から車で北へ 3 時間、北海道の北部に位置する北海道中川郡の道の駅。北海道・猿払産のホタテに、黒毛和牛のステーキ、道産牛のウチモモ、ランプステーキの食べ比べが楽しめるボリューム満点の弁当を販売します。

<8> 十勝豚丼こうふく「網焼き十勝豚・道産貝柱・ハンバーグ・トロトロ角煮の贅沢十勝豚丼」2,500 円

各日 50 折販売予定 京・限 実演

十勝地方・帯広で、昭和初期から親しまれている郷土料理の豚丼専門店。赤身に脂のサシが入った十勝の「かみこみ豚」の厚切りロース網焼き、角煮、ハンバーグに北海道産ホタテ貝柱を添えた食べ応えがある一品。

■ イートインで札幌名物めぐり！人気店が期間限定で登場します ※ラストオーダーは各日閉場の 1 時間前

イートインでは、週ごとに楽しめる北海道産の食材を贅沢に使った限定メニューが勢ぞろい。初出店含む札幌の人気店 6 店が週替わりで登場します。

イートイン

<“札幌ラーメン”注目の2店舗が初登場>



●札幌・西区／らーめん四代目いちまる 「しょうがの極 みそらーめんスペシャル〜2種のコーンとバターのせ〜」(1人前)1,485円 各日 200食販売予定 **京・初** **京・限** **1週目**

昭和初期の屋台ラーメン時代から約90年、現代風アレンジを加えながら初代の味を守り受け継いだスープが自慢の「らーめん四代目いちまる」。鶏ガラ・豚骨・魚貝系をミックスしたこだわりのスープは20時間かけてじっくりと煮込み、味噌と仕上げています。チャーシュー、2種類の北海道産コーンとバター、れんげにたっぷりのショウガとともに楽しむ限定メニューが初登場します。



●札幌・北区／コクミンショクドウ 「どさんこ味噌ラーメン(バターコーン)」(1人前)1,430円 各日 100食販売予定

京・初 **京・限** **2週目**

地元で行列が絶えないと人気のラーメン店「コクミンショクドウ」はモチモチの手もみ太麺が特徴。限定メニューの味噌ラーメンと看板メニュー「なま味しょうゆらーめん」(990円)がイトインで味わえます。



<今春好評だった“スープカレー”>

●札幌・西区／札幌スープカレーらっきょ 「若松ポークマンと旬野菜のパイ包みスープカレー」(1人前) 1,800円 各日 50食販売予定

京・限 **1週目**

スープカレーを札幌のご当地グルメとして広めたといわれるスープカレー専門店。鶏ガラ・豚骨・牛骨・野菜などを煮込み、完成まで10時間をかけるスープと25種類のスパイスを合わせており、スパイシーなコクと香りを楽しめる一品です。今年春の出店時には、春の限定メニューが午前中で売り切れとなる日もあるなど好評で、今展ではサクサクのパイで包んだ北海道・せたな町のブランド豚「若松ポークマン」、マイタケと具だくさんの野菜カレーが楽しめます。



<旬の海鮮ネタを楽しめる“寿司”>

●札幌・すすきの／札幌 ひぜん「ひぜんおもてなし御膳(握り5貫・茶碗蒸し・ミルフィーユ丼・ポタン海老の味噌汁)」(1人前) 3,300円

各日100食予定 **京・限** **1週目**

札幌・すすきのの寿司店「札幌ひぜん」。新鮮な旬の食材を使った厳選ネタの握り5種とウニ、カニ、イクラを贅沢に盛りつけたミルフィーユ丼が楽しめる限定コースが登場します。



2週目には、北海道の旬の握り盛り合わせが楽しめる「鮭処竜敏」がイトインに登場します。



<札幌の夜の定番“締めパフェ”>

●札幌・すすきの／夜パフェ専門店 Parfateria PaL ^{パフェテリア パル} **2週目**

「莓の YOASOBI」(1 カップ)1,980 円 各日 30 食販売予定 **京・限** (写真左)

「Princess belle」1,880 円 各日 30 食販売予定 **特別企画品** (写真右)



18時に開店し、まるでバーのような雰囲気の店内で独特なネーミングのパフェがそろそろ札幌・すすきのの「夜パフェ専門店 Parfateria PaL (パフェテリア パル)」。北海道産の旬の果物をジュレやソルベにして仕上げた、通常夜にしか味わえない大人向けのパフェを会場で楽しめます。甘酸っぱいイチゴとピスタチオのマリアージュをお楽しみいただける新作パフェ(写真左)やプリンセス「ベル」をイメージしたパフェ(写真右)など計4種を展開します。

●pâtisserie OKASHI GAKU ^{パティスリー オカシ ガク} 「ショートケーキ缶」登録意匠第1707466号 (1缶) 1,080 円 **2週目**



「夜パフェ専門店 Parfateria PaL (パフェテリア パル)」の新業態であるケーキ店「pâtisserie OKASHI GAKU(パティスリー オカシ ガク)」の缶入りケーキも登場。北海道産の新鮮な生クリームとスポンジケーキのバランスにこだわった味はもちろん、見た目もかわいらしく、持ち運びしやすいことでも人気です。

■JAL 協賛 野菜やスイーツを航空便にて空輸販売

2021年秋よりコロナ禍で影響を受ける農家の方の一助となる事が出来ればと取り組みを始め、今展で3回目を迎える好評企画。日本航空(JAL)の飛行機で北海道から新鮮な野菜をはじめとした農産品のほか、人気スイーツなど空輸販売いたします。

※天候により商品の入荷ができない場合がございます



北海道産の牛乳をたっぷり使用したスイーツも登場



<初登場>
ベイクド・アルル
「クッキーシュー 北海道ミルク」(1個)260 円



<初登場>
北のカヌリエ
「北のカヌリエ人気2種セット」
(北海道白い牛乳カヌレ・カヌレクラシック各2個、計4個入り)
2,376 円