

北海道の春グルメをその場で手軽に満喫

「春の大北海道展」

会期:3月29日(水)~4月11日(火)

場所:京王百貨店 新宿店 7階 大催場

営業時間:10時~20時、4日(火)・最終日は17時閉場



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、7階大催場にて、3月29日（水）～4月11日（火）の期間、「春の大北海道展」を開催します。

北海道展は、当社で開催する単県物産展で唯一、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。今展のテーマは、観光客のみならず地元の方々も毎年開催を楽しみにしている、北海道・札幌の大通公園のグルメイベントをヒントとし、「北海道×春～spring～フェス」に。ビールがすすむ惣菜やソフトクリーム・サンデーなど、“おまつり感覚”で買い回りながら会場内で手軽に楽しめるグルメがそろいます。今展では、500～1,000円前後の惣菜・スイーツが充実するほか、立ち飲みスタイルのお休み処スペースを前年のおよそ倍に拡大し、その場で食べ比べがお楽しみいただけます。中でも注目は、北海道の旬の味覚「アスパラ」を使用した串焼きやチーズバーガーのほか、定番の焼トウモロコシやイカ焼きなど北海道ならではの一品が楽しめる「春を楽しむご当地グルメ特集」や北海道産イチゴやブランドイチゴを使用したスイーツも登場する「春のイチゴスイーツ特集」です。そのほか、札幌の人気ラーメン店「麺屋 幸咲」が初登場するイートインコーナーや、「素材の華咲く弁当特集」として、希少価値が高いといわれる海鮮や肉を主役に各店のこだわりが詰まった京王百貨店限定弁当を展開します。桜の見頃はゴールデンウィーク頃と言われる北海道。一足早く、北海道の春の訪れを感じられるような春食材やご当地グルメをそろえ、1週ごと（1週目：3月29日～4月4日、2週目：4月5日～11日）に一部内容を変更し計2週間実施、計78店舗が出店します。

＜注目ポイント＞

- ・今展は「北海道×春～spring～フェス」をテーマに、会場で手軽に楽しめる惣菜グルメ・スイーツが充実。
- ・旬のアスパラを使用したグルメや北海道ならではの惣菜をそろえた「春を楽しむご当地グルメ特集」。
- ・北海道産イチゴやブランドイチゴを使用したスイーツも登場「春のイチゴスイーツ特集」。
- ・イートインコーナーに札幌の人気ラーメン店「麺屋 幸咲」が初出店。
- ・“レア食材”といわれる海鮮や肉を主役とした華やかな弁当が登場「素材の華咲く弁当特集」。

■旬のアスパラや北海道ならではの惣菜が充実「春を楽しむご当地グルメ特集」

根元まで柔らかく甘さ・みずみずしさが特徴の北海道産アスパラは春に旬を迎えます。極太アスパラを使用した串焼きやピザのほか、はみ出る長さのアスパラを挟んだチーズバーガーが初登場。そのほか、焼トウモロコシやイカ焼きなど北海道の定番人気の惣菜や生ビールを立ち飲みスタイルのお休み処で手軽にお楽しみいただけます。

●夕張/夕張あきんど屋 1週目 実演

(写真上)「焼きとうもろこしバター醤油かけ」(1本) 540円

(写真下)「極太焼きグリーンアスパラ串」(1本) 540円

夕張メロンなど北海道産の旬の果物や野菜、惣菜グルメを販売する農水産物専門店。トウモロコシを香ばしく焼き、仕上げにバター醤油をかけた焼トウモロコシと旬を迎えた極太アスパラが味わえる串焼きが登場します。



●札幌/ザ・チーズバーガー エssen 初登場 1週目 実演

「はみ出るアスパラのチーズステーキバーガー」(1個) 1,296円

特別企画品 <各日30点販売予定>

札幌・平岸に本店を構える「エッセンサッポロ」のチーズバーガーテイクアウト専門店。北海道産のアスパラガスと牛肩ロースのステーキを使用したボリューム満点なハンバーガーが味わえます。4種のチーズバーガーのほか、ブルーチーズやチリチーズを使用したサンド5種を展開します。



●北斗/華隆(かりゅう) 1週目 実演

「ニラたましゅうまい」(8個入) 1,350円

特別企画品 <各日30点販売予定>

北斗市の特産品であるホッキ貝を使用した「ホッキしゅうまい」をはじめとする手作りシュウマイが人気の店。道内一の生産量を誇る知内町のニラは、幅が広く肉厚、甘みが強いのが特徴。北海道産のタマゴとともにシュウマイに混ぜ込みました。



●浜中町/おおともチーズ工房 1週目

「北海道産アスパラとかにのトマトクリームピザ」(1枚) 1,728円

京王百貨店限定販売 <各日10点販売予定>

乳牛が食べる草が育つ土づくりからこだわり、酪農を行う「大友牧場」直営のチーズ工房。旬のアスパラ、紅ズワイガニを盛り付け、トマトクリームソースで仕上げたピザが登場します。



●函館/兼八 2週目 実演

(写真左)「海鮮焼き いか」(1尾) 756円

(写真右)「海鮮焼き ほたて」(1串3個) 756円

イカの塩辛など水産加工品を製造販売していた、1934年創業「兼八水産」の味を引き継いだ同店。旨味が濃い国産スルメイカと肉厚で柔らかい北海道産のホタテを甘めの醤油ダレで味付けした海鮮焼きが味わえます。



●函館/マルヒロ太田食品 **初登場** **2週目** **店内調理**

「まるごと海鮮(えび・かに・ほたて)コロッケ」(1個) 各432円

北海道産の男爵イモを使用したコロッケやメンチカツなどが人気の惣菜店。ズワイガニのむき身、エビ、北海道産のホタテをまるごと使用したボリューム感、味わいにこだわったコロッケが登場します。



●札幌/釜焼工房ひまわり屋 **2週目** **実演**

(写真上)「北海道メロンパン」(1個) 216円

(写真下)「ちくわパン」(1個) 318円

サクサクとしたクッキー生地と中がふわふわのメロンパンが人気の札幌のパン専門店。北海道産メロンの果汁・果肉を生地に練りこんだメロンパンと札幌のご当地パン「ちくわパン」が登場します。ちくわパンは、ツナマヨネーズを詰めたちくわをパン生地で包み焼き上げたモチッとした食感がクセになる一品です。



●札幌/北海道観光物産興社 **通期**

(写真左)「大雪地ビール 大雪ピルスナー」(1杯) 660円 ※お持ち帰りは(1本)660円

(写真右)「網走ビール 桜ドラフト」(1杯) 660円 **初登場** ※お持ち帰りは(350ml)390円



地元原材料を使用したビールづくりに注力する旭川のブルワリー「大雪地ビール」。「大雪ピルスナー」は、淡色麦芽100%とアロマホップ、ビターホップを使用しており、炭酸が弱めで全体的にすっきりとした味わいです。



※画像はイメージ

天然着色料のアントシアニン色素で鮮やかなピンクに仕上げている「桜ドラフト」。桜の花びらを原材料に使用し、ほんのりと桜の香りをビールに付けています。苦味はあまり感じず、ほんのり甘くフルーティーなビールです。

■食べ比べが楽しい「春のイチゴスイーツ特集」

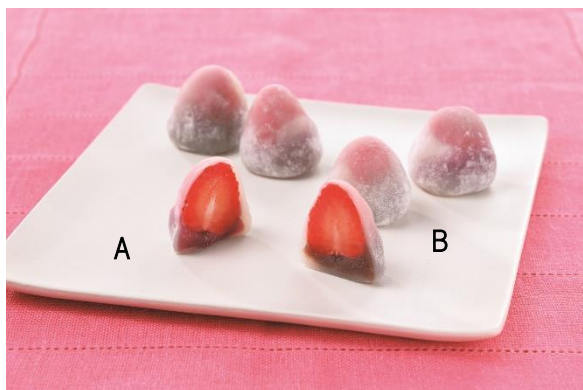
「うらかわ菅農園」のイチゴや富良野産「さがほのか」が味わえるサンデー、「すずあかね」を使用したおやきなど北海道産イチゴを使用したスイーツも登場。春らしい華やかなイチゴスイーツが充実します。

●千歳/morimoto(もりもと) **通期** ※「至福のいちご大福」は1週目のみ

A「至福のいちご大福(ハスカップのゆめ)」(5個入) 1,400円 **実演** **北海道外初出品** <各日30点販売予定>

B「至福のいちご大福(ゆめ)」(5個入) 1,250円 **実演** **北海道外初出品** <各日30点販売予定>

C「ストロベリージュエリー・プランタン2023」(1箱・4個入) 1,400円 **北海道外初出品** <各日50点販売予定>



※画像はイメージ

1978 年発売のロングセラー商品「北の小さなケーキ ハスカップジュエリー」のほか、北海道の素材にこだわったスイーツを提供する 1949 年創業の菓子メーカー。北海道産エリモ小豆を使用したあんこで北海道産イチゴを包んだ千歳本店限定のイチゴ大福を実演で販売します。「至福のいちご大福（ハスカップのゆめ）」は催事限定商品。2023 年春に収穫した北海道産イチゴを使用した「ストロベリージュエリー・プランタン 2023」も北海道外初出品です。

<1>



<2>



<3>



<4>



<1>小樽/小樽洋菓子舗ルタオ **通期** **実演**

「ベリーベリーパフェ～富良野産さがほのか～」(1カップ) 990円 **京王百貨店限定販売** **※2週目限定商品**

<各日100点販売予定>

小樽を代表する洋菓子メーカー「小樽洋菓子舗ルタオ」。北海道産イチゴを100%使用したイチゴ味とジャージーミルク味のミックスソフトクリームに、富良野産「さがほのか」と北海道産イチゴで作上げた季節限定の「フレーズドゥーブル」をトッピング。イチゴゼリーとイチゴソースを重ね、アクセントにチーズクリームを忍ばせた華やかな春のパフェです。

<2>厚真町/ハスカップファーム山口農園 **1週目** **実演**

「うらかわ菅農園の苺とハスカップのサンデー」(1カップ) 990円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

ハスカップ栽培を始めて45年以上、生で食べられるハスカップにこだわって生産・改良を重ねてきた農園直営のスイーツ店。「うらかわ菅農園」のイチゴと厚真産ハスカップを使用し、「宇野牧場」の有機牛乳ソフトで仕上げたサンデーは、京王百貨店限定販売です。

<3>帯広/フルーツスタジオ **初登場** **2週目** **実演**

「北海道ソフトと春のいちごパフェ」(1カップ) 1,200円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

ソフトクリームや北海道産純生クリームを使用したフルーツサンドが人気のスイーツ店。北海道産牛乳を100%使用し、ジェラートの本場・イタリアのレシピを基に開発した自家製ソフトクリーム「ジェラ生ソフト」は濃厚でさっぱりとした後味が特徴です。仕上げにイチゴと北海道産イチゴ「すずあかね」100%のオリジナルイチゴソースをトッピングしました。



<4>砂川/岩瀬牧場 **2週目** **実演**

「ジェラソフト(いちごミルクケーキ※・ピスタチオ)」(1カップ) 750円 **※いちごミルクケーキのみ 京王百貨店限定販売**

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お好きなジェラート2種が味わえるメニューが登場します。牛型のクッキーをトッピングして提供します。京王百貨店限定販売フレーバー「いちごミルクケーキ」は、当催事担当者との共同開発です。

●赤井川村/アリスファーム **通期** **実演**

「手焼きマフィン いちごショコラ」(1個) 480円 **京王百貨店限定販売**

<各日60点販売予定>

1974年創業、ベリー類の栽培と加工品製造を行う「アリスファーム」。北海道産小麦粉「フユエゾ」を使用し、あえてバターを使わずにさっくりと仕上げたアメリカンタイプのマフィンが人気です。砂糖・牛乳・卵は北海道産を使用しています。



●札幌/みれい菓 **1週目**

「苺のバスクチーズケーキ」(1個) 1,620円 **特別企画品**

<各日50点販売予定>

「美味しい、冷凍の、お菓子」が屋号の由来。北海道の素材を活かして製造する菓子メーカー。スペイン・バスク地方のスイーツ「バスクチーズケーキ」。表面を焦がした香ばしさとチーズの濃厚さに加えてたっぷりと練りこんだ苺ペーストの甘酸っぱさが味わえます。



●札幌/めめ **2週目** **実演**

「めめおやき(北海道いちご)」(1個) 300円

京王百貨店限定販売

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」。「うらかわ菅農園」で収穫されたイチゴ「すずあかね」と北海道産小豆で作ったイチゴあんにまろやかな豆乳クリームを合わせた一品です。



●函館/函館志濃里 **1週目** **実演**

「クリームサンドいちごケーキ～恋いちごピューレ入り～」(100g当り) 400円

京王百貨店限定販売

1967年創業の函館の菓子メーカー。「函館恋いちご」のピューレをクリームにトッピングし、生地は練乳を使用し焼き上げたイチゴケーキでサンドしました。



●札幌/キッチン毘沙門 **通期** **実演**

「おさつ毘沙門ブラン～苺DX京王オリジナル～」(1個) 1,944円

京王百貨店限定販売

カフェタイムに提供しているモンブランが人気の洋食レストラン。なめらかな食感と上品な甘さが特徴である栗山町産のサツマイモ「シルクスweet」をベースにイチゴピューレを練りこんだ、細さ1mmのモンブランクリームの下に、生クリーム、ふかした「シルクスweet」、スイートポテトあん、土台にチョコレートブラウニーが入っています。イチゴを使用した季節限定モンブランが楽しめます。



※画像はイメージ

■イートインコーナーに札幌の人気ラーメン店が初登場

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

北海道で人気のラーメン店、カレー専門店、寿司店が週替わりで計6店舗が出店し、京王百貨店限定メニューを展開します。札幌に店を構える人気ラーメン店「麺屋 幸咲」が初登場します。

●札幌/札幌 鮭ラーメン 麺匠 赤松 1週目 イートイン

「鮭つみれ入り炙りホタテ鮭だし味噌ラーメン」(1人前) 1,380円

京王百貨店限定販売 <各日150食販売予定>

鮭節を使用したスープが人気の札幌市清田区のラーメン店。鶏ガラをベースに襟裳産昆布・鮭節・カツオ節などを配合したスープに鮭節のダシを使用したみそダレを溶いた味わい深いスープのラーメンが登場します。ラー油などで味付けした鮭フレークのほか、鮭つみれ、噴火湾産のホタテをトッピングしました。



●札幌/麺屋 幸咲(こうさき) 初登場 2週目 イートイン

「北海道産アスパラとバターコーン味噌ラーメン」(1人前) 1,380円

京王百貨店限定販売 <各日100食販売予定>

みそラーメンの名店「らーめん信玄」で修業した店主が開業したラーメン店。火曜日と金曜日の「黒曜簾」が掲げられる日限定で展開するみそラーメンに北海道産アスパラ、バターコーン、バラ肉・ロース2種類のチャーシューをトッピングした京王百貨店限定メニューが登場。豚骨、鶏ガラ、野菜などを20時間煮込んで仕上げたこだわりのスープに昭和25年創業の札幌・森住製麺の中太ちぢれ麺を使用。まろやかで口当たりがよい一品です。



●富良野/唯我独尊 1週目 イートイン

「自家製スモークハムチーズとカレー味玉のせカレー」(1人前) 1,760円

京王百貨店限定販売 <各日30食販売予定>

1974年開店のカレー専門店。富良野産タマネギなど地元産にこだわった食材と29種のスパイスを配合したカレーは、独特な旨味や深みがやみつきになるとリピーターに愛されています。富良野近郊の山桜で燻した自家製スモークハムと焼きチーズ、カレー味玉をトッピングしたカレーは京王百貨店限定販売メニューです。カレーを注文したお客様に限り、オリジナルクラフト生ビール(1杯・800円)をお楽しみいただけます。



●札幌/札幌スープカレーらっきょ 2週目 イートイン

「ゴロゴロ野菜とチキンのパイ包みスープカレー」(1人前) 1,750円

京王百貨店限定販売 <各日30食販売予定>

スープカレーを札幌のご当地グルメとして世間に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作るスープカレーはスパイシーなコクと香りを楽しめます。アスパラやチキンなど具たくさんのスープカレーをパイで包んで焼き上げました。





●釧路/鮭茶寮 四季彩 1週目 **イトイン**

「春爛漫」(1人前) 4,620円 **京王百貨店限定販売**

<各日50食販売予定>

釧路の人気寿司店。恵庭市産サーモンにクリームチーズ、マグロに生ウニ、鹿の子切りされたイカに柚子胡椒をトッピングした握りなど計10貫と蟹イクラの小丼をセットにしました。



●札幌/鮭処 竜敏 通期 **イトイン** ※イトインは2週目のみ

「厳選握り」(1人前) 4,730円 **京王百貨店限定販売**

<各日50食販売予定>

北海道の旬の海鮮が堪能できると好評の寿司店。脂の乗ったギンダラの炙り、紅ズワイガニウニのせ炙り、キンキ炙り、赤玉ホタテ、ボタンエビ、春に旬を迎える時知らずなど10種のネタを楽しめる盛り合わせです。



■素材の華咲く弁当特集

「北海シマエビ」「花咲ガニ」「赤玉ホタテ」「蝦夷バフンウニ」など希少な食材を主役にした華やかな海鮮弁当や牛肉や豚肉の希少部位を味わえる見た目のボリュームと味わいにこだわった弁当を特集。京王百貨店限定販売の弁当は2週間で計10種が登場します。

<1>



<2>



<3>



<4>



<5>



<6>



<1> 札幌/鮭処 竜敏 通期 **実演**

「豪華味比べ」(1折) 3,780円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

イトインとしても展開する「鮭処 竜敏」。大粒のホタテと赤玉ホタテ、自家製西京みそに漬けたホタテ3種と北海道産鮭2種の食べ比べが楽しめる弁当が登場します。

<2> 積丹/食堂 海の家 通期 **実演** **特別企画品**

「紅白ほたてと花咲蟹ういくら弁当」(1折) 3,240円 <各日50点販売予定>

北海道積丹町余別で食堂を営む「海の家」。ホタテ貝柱の中でも希少な赤玉ホタテと濃厚な旨味と食べ応えのある花咲ガニの身をたっぷりのせた贅沢な弁当です。

<3> 長万部/浜形水産 通期 **実演**

「たらば&ズワイ かに対決弁当」(1折) 3,240円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

カニ直売所が作る、タラバガニの棒肉・本ズワイガニのほぐし身をたっぷりのせたカニづくしの弁当です。



<4>旭川/旭川駅立売商会 **通期** **実演**

「蝦夷パフウニ華らし」(1折) 5,400円 **京王百貨店限定販売** <各日20点販売予定>

旭川での駅弁立売販売がはじまりの弁当店。北海道産のウニ、イクラ、ホタテを使用し、さらに本マグロの中トロ、カニフレークを盛り付けました。

<5>札幌/今井商店 **通期** **実演**

「新！たちかまと海の幸弁当」(1折) 2,798円 **京王百貨店限定販売** <各日30点販売予定>

北海道産スケソウダラの白子と塩だけを使用したカマボコ「たちかま」とカニほぐし身・爪・棒肉、イクラ、ウニ、ホタテ、ボタンエビなどを盛り付けた贅沢な一品。

<6>札幌/札幌ひぜん **2週目** **実演**

「北海道産ボタン海老シマエビ豪華弁当」(1折) 2,970円 **京王百貨店限定販売**

北海道産のボタンエビ・シマエビ、カニ、ウニ、イクラを盛り付けた弁当。生息地・漁獲時期が限られる希少な北海道産シマエビとボタンエビの食べ比べが楽しめる豪華弁当です。

そのほか、厚岸/氏家待合所「帆立かきめしスペシャル」(1折)2,160円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>が登場します。

<7>



<8>



<9>



<10>



<7>帯広/十勝豚井こうふく **通期** **実演**

「厚切りかみこみ豚・角煮・ハンバーグ・道産帆立貝柱の贅沢十勝豚井」(1折) 2,500円 **京王百貨店限定販売**

<各日50点販売予定>

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井専門店。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。

<8>函館/やきにくれすとらん沙蘭 **通期** **実演**

「はこだて大沼黒牛赤身部位盛り合わせ弁当」(1折) 2,700円 **京王百貨店限定販売**

<各日50点販売予定>

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が登場します。

<9>中川/道の駅ながかわ **通期** **実演**

「道の駅ながかわステーキDX弁当」(1折) 2,700円 **京王百貨店限定販売** <各日50点販売予定>

旭川から車で北へ3時間、北海道の北部に位置する中川郡の道の駅。ながかわ町名物アンモナイトの化石をモチーフにしたソーセージ、自家製ベーコン、黒毛和牛バラ肉のカットステーキをのせました。

<10>札幌/グリルサーカス **2週目** **実演**

「道産黒毛和牛&十勝牛の贅沢弁当」(1折) 3,780円 **京王百貨店限定販売**

札幌に本店を置く洋食店。北海道産の黒毛和牛の柔らかいウチモモと十勝牛のウチモモ、オリジナルのハンバーグを贅沢に楽しめる弁当です。