

2025年2月17日
株式会社京王百貨店

初登場 8 店含む 37 店舗の大阪の“うまいもん”がそろいます

「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」を開催

会期:2月28日(金)～3月5日(水)

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、2月28日(金)～3月5日(水)の期間、7階大催場にて「なにわ大阪 食いだおれ うまいもんまつり」を開催します。昔から日本各地の豊富な食材が集まり、独自の食文化が発展したといわれる食の都、大阪。たこ焼きやお好み焼きなどの“粉もん”グルメをはじめとする大阪グルメは、地元民だけでなく国内外の観光客を魅了します。2017年の初開催から9回目の開催となる今展では、大阪・高槻の人気ラーメン店、ねぎ焼発祥の店といわれる名店がイートインに初登場するほか、定番の粉もんグルメからスイーツまで、初登場8店を含む37店舗の大阪の“うまいもん”が一堂に会します。

■イートインで楽しめる大阪グルメ

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●彩色ラーメンきんせい 高槻本店 **初登場** **イートイン**
「黄金の塩ラーメン」(1人前) 950円

2001年、大阪・高槻にて創業の人気ラーメン店がイートインに初登場。国産鶏の洗練されたスープと厳選した乾物でとる魚介出汁を合わせた和風仕立てのスープに、国産の小麦を独自で配合したこだわりの特注麺を使用した「黄金の塩ラーメン」はさっぱりとした味わいながらもコクがあるのが特徴です。麺は細麺でスープとよく絡み、トッピングのチャーシュー、ネギ、カイワレとの相性も抜群です。会場では「黄金の塩ラーメン」のほか「味玉入 極みの醤油ラーメン」(1人前/1,100円)もお楽しみいただけます。





●道頓堀 今井 **イートイン**

「親子丼と小きつねうどん」(1人前) 1,540円

北海道産天然真昆布と九州産のさば節とうるめ節を使用した出汁にこだわらうどん屋の名店。しっかりとしたコクと旨味があり、上品な薄味に仕上げた出汁が味わえる同店の定番メニューきつねうどんと「全国丼グランプリ(親子丼部門)」で10年連続金賞を受賞する親子丼のセットが登場します。



●ねぎ焼やまもと **初登場 イートイン**

「すじねぎ焼」(1人前) 1,980円 ※お持ち帰りの場合は(1枚)1,944円

1965年創業、ねぎ焼発祥の店といわれる名店「ねぎ焼きやまもと」が初登場。たっぷりの青ねぎに牛すじとこんにゃくを秘伝の醤油たれで甘辛く炊いた“すじコン”を入れ、ふんわりと焼き上げる同店の看板商品「すじねぎ焼き」が味わえます。



●味乃家 **イートイン**

「味乃家ミックスお好み焼き」(1枚)1,485円 <各日50食販売予定>

※お持ち帰りの場合は(1枚)1,458円

1965年創業、大阪・難波で50年以上続くお好み焼き店。国産キャベツをふんだんに加えたフワフワ食感の生地が特徴です。豚肉、イカ、タコ、エビなどが入った人気ナンバー1の一品が登場します。



■長年地元で愛されているスイーツや京王百貨店限定のパフェも

●アンドリュウのエッグタルト

「エッグタルト」(1個) 330円

大阪・道頓堀で20年以上愛され続けている手作りスイーツ店。本場マカオのエッグタルト専門店「ロード ストーズ ベーカリー」の製法と味にこだわって仕上げた同店のエッグタルトは、サクサクのパイ生地に、プリンのような濃厚でなめらかなカスタードクリームがたっぷりと詰まった贅沢な一品です。



●モンテブランコ **実演**

「栗モンブラン」680円

熊本県産和栗と特製あんこを合わせたモンブランクリームを使用した「栗モンブラン」は同店の一番人気。お客様の目の前で絞るため、目で見ても楽しいモンブランです。



●宇治園 **実演**

「宇治園パフェ<抹茶><ほうじ茶>」(1個) 各900円

京王百貨店限定販売

1869年に京都・山城で創業、大阪心斎橋に本店を構える日本茶専門店。宇治抹茶と浅火ほうじ茶を使ったソフトクリームに、クッキー、カステラを盛り付けた抹茶づくし、ほうじ茶づくしのパフェが登場します。クリーム大福をトッピングしたパフェは京王百貨店限定販売です。



■ “粉もん”の食べ比べも

●道頓堀 赤鬼 **実演**

「赤鬼 味くらべセット(タルタルソース・旨ロソース・岩塩・だし醤油)」(各4種 計16個入)
1,550円

生タコから作るこだわりのたこ焼きが人気の同店。バリエーション豊富なメニューをそろえる同店の味を少量ずつ楽しめるセットが登場します。まろやかで深みのある味わいの「タルタルソース」、王道の甘ロタイプの「旨ロソース」、たこ焼き本来の味が引き立つシンプルな「岩塩」、あっさりとした味わいの「だし醤油」を食べ比べできます。



●たこ焼き発祥のお店 大阪玉出 会津屋 **実演**

「元祖たこ焼き小箱」(12個入) 700円

和風だしで味付けした生地で仕上げる同店のたこ焼きは、外はふんわりと、中はトロトロでタコの旨味をしっかりと味わえるのが特徴。一口で食べやすいサイズ感と生地に和風だしが効いているためソースをつけなくても、冷めても美味しいと人気の一品です。



●阪神名物いか焼き **実演**

「いか焼きこだわりセット」(いか焼き・デラバン・和風デラ 各2枚)1,340円

秘伝のダシと小麦粉、イカゲソを合わせ、独特のもちもちとした食感が特徴のいか焼きは、大阪・梅田のソウルフードとして愛され続けています。定番のソース味の「いか焼き」のほか、卵入りの「デラバン」、ネギ入りしょうゆ味の「和風デラ」が一緒に楽しめるセットを販売します。



●いかやきやまげん **実演**

「大阪名物!玉子入りいかやきねぎ入り(ソース味、しょうゆ味)」
(1枚) 各398円

定番人気の「ソース味」、「しょうゆ味」をはじめ、「チーズ味」、「辛子明太子味」、「焼きそば入り的大阪モダン」、「難波ザーサイ味」など約10種類バラエティー豊富なラインナップをそろえます。



■人気の行列店も登場します

●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)2,830円



●玉出木村家

- ①「ベネチアーナ」(1/2サイズ)734円
- ②「ウインナーショコラ」(1個)378円
- ③「ロールデニッシュ」(1個)280円



整理券のご案内

◆配布場所:会場内[551HORAI]前

◆各日 午前10時から

※整理券は当日18時＜最終日は15時＞まで有効。

※開店前にご入場をご案内する場合があります。