

## 秋の大北海道展

◆会期:9月6日(火)~9月19日(月・祝)

◆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12日(月)、最終日は17時閉場

◆京王ネットショッピング: <https://shop.keionet.com/>



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、9月6日(火)~19日(月・祝)の期間、人気の観光地・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。

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。今展の見どころは、牛乳や乳製品を使用したスイーツにスポットをあてた「スイーツパラダイス特集」。3年以上続くコロナ禍をはじめ、さまざまな問題に直面する酪農家をスイーツの消費拡大で応援したいとの本展担当者の思いから、「牛乳や乳製品の美味しさを再発見」をテーマに、地元で話題の限定スイーツから北海道士産の定番までそろえます。また、スイーツイートインコーナーでは、1週目に札幌名物“シメパフェ”が初登場。そのほか、毛ガニや黒毛和牛などを使用した弁当を3,000円前後の価格帯で販売する「豪華食材入りお弁当特集」や地元札幌で人気のラーメン店、寿司店が初出店するイートインコーナーを展開します。1週ごと(1週目：9月6日~12日、2週目：9月13日~19日)に一部内容を変更し計2週間実施、計76店舗が出店します。

### <注目ポイント>

- ・生産者を応援！北海道ならではの牛乳・乳製品を使った「スイーツパラダイス特集」。
- ・通常、夜にしか味わえない北海道札幌名物“シメパフェ”が初登場。
- ・京王百貨店限定メニューも展開！ラーメン・海鮮の人気店2店が初出店。
- ・ボリューム満点！京王百貨店限定販売を含む計12種が登場「豪華食材入りお弁当特集」。
- ・北海道で人気のご当地グルメ、釧路名物「さんまんま」が初登場。

## ■牛乳・乳製品の美味しさを再発見！今展注目の「スイーツパラダイス特集」

北海道スイーツになくてはならない牛乳、チーズ、生クリーム、バターなどの乳製品。一方で、牛乳・乳製品の消費量は人口減少などの影響を受け 1996 年をピークに減少しており、加えて、近年はコロナ禍での消費減による牛乳の大量廃棄の可能性でも度々話題となりました。さらに、世界情勢の影響で飼料価格が高騰するなど、酪農家の経営は厳しさを増しています。この状況を受け、牛乳をはじめ乳製品をふんだんに使用した北海道ならではのスイーツの魅力を楽しんでいただくと同時に生産者応援の一助となることを目指し、本特集を企画。担当者がセレクトした話題のスイーツや北海道を代表する銘菓など初出店 3 店舗を含む計 17 店舗をそろえます。

### パティスリー オカシ ガク ●pâtisserie OKASHI GAKU 京王百貨店初登場 1 週目

「ショートケーキ缶」登録意匠第 1707466 号 (1 缶) 980 円

「夜パフェ専門店 Parfaiteria 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)」は昨年 7 月に札幌すすきのエリアにオープン。店舗前に設置された自動販売機で買えることで話題の缶入りケーキを販売します。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。



### ●札幌農学校 実演 1 週目

「札幌農学校 プレミアム」〈北海道バター&十勝あずき〉(5 個入) 1,350 円

特別企画品

北海道産の素材にこだわった洋菓子メーカー「札幌農学校」。札幌土産として人気の「北海道ミルククッキー 札幌農学校」を店頭で焼き上げ、北海道産バターを使用したバタークリームと十勝産あずきをサンドした催事限定品が初登場します。



### ●トワ・ヴェール 京王百貨店初登場 2 週目

「カッサータ」〈写真左:ドライフルーツ&ナッツ、写真中央:ストロベリー

写真右:黒豆〉(1 本) 各 1,800 円

北海道黒松内町にある「トワ・ヴェール(黒松内町特産物手づくり加工センター)」が初出店。地元の生乳を使ってつくる乳製品や北海道産の豚肉を使用した加工食品が好評です。自家製クリームチーズを使用した、イタリア伝統のアイスチーズケーキ「カッサータ」は、北海道産のイチゴと黒豆など 3 種の味がそろいます。



### ●北菓楼

「果樹園の六月」(1 本) 1,300 円 通期

北海道砂川市に本店を構える菓子メーカー「北菓楼」から、小樽本館限定で販売する商品が初登場します。熟したリンゴ果汁をじっくりと染み込ませ、しっとり仕上げたフルーツケーキは、果肉もたっぷりで見ずみずしい食感です。



●小樽洋菓子舗ルタオ **通期**

「トロマージュ」(1個) 2,052円

小樽を代表する洋菓子メーカー「ルタオ」から、3つのチーズを使用したケーキ「トロマージュ」が登場。北海道産クリームチーズ、北海道産マスカルポーネチーズ、仕上げにダ이스クリームチーズを使用し、北海道産生クリームを合わせたバイクドチーズケーキ。なめらかなくちどけと芳醇なチーズの香りが特徴です。



●ISHIYA「白い恋人シェイク」 **実演** **通期**

<写真左:ホワイト、写真右:ブラック> (1カップ) 各 500円

<写真中央:ベリー> (1カップ) 600円

北海道銘菓「白い恋人」で有名な ISHIYA(石屋製菓)から、「白い恋人」に使用するチョコレートを合わせた「白い恋人ソフトクリーム」をベースにしたシェイクが登場。本展初出品の「白い恋人シェイク」は、ベリー、ホワイトチョコレート、チョコレートの3つの味がそろいます。



●みるく san **京王百貨店初登場** **実演** **1週目**

「牧場別ソフト食べ比べ」(3個入) 990円 **特別企画品**

厳選された北海道各地の牧場ソフトを3種類選んで食べ比べができるメニュー。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。



■北海道札幌名物「締めパフェ」がイトインに初出店

◆イトインのラストオーダーは各日閉場の1時間前

夕食や飲み会のあとにパフェを食べるといふ“シメパフェ”は、いまや札幌の夜の定番となりつつあります。こだわりの生乳からつくる生クリームやアイスクリームと旬のフルーツを使用した、見た目も美しいさまざまなパフェが本展に登場します。

<1>



<2>



<3>



●夜パフェ専門店 Parfateria PaL <sup>パフェテリア パル</sup> **京王百貨店初登場** **イトイン** **1 週目**

<1>「傘、時々、、シャイン」(1 カップ) 1,800 円 各日 30 食販売予定 **特別企画品**

<2>「白雪姫 注)毒りんごは入ってません」1,800 円 各日 30 食販売予定 **特別企画品**

18 時に開店し、まるでバーのような雰囲気の内店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)」が初出店。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。シャインマスカット、球体のレモンゼリー、飴細工で傘をイメージしたパフェ(写真<1>)や「白雪姫」をイメージしたリンゴのパフェ(写真<2>)など 4 種を展開します。※「白雪姫 注)毒りんごは入ってません」はアルコールを使用しています。

●雪印パーラー **イトイン** **2 週目**

<3>「青・赤肉メロンのご褒美パフェ」(1 カップ) 2,200 円 各日 30 食販売予定 **京王百貨店限定販売**

1961 年創業、札幌に本店をおく「雪印パーラー」。昔から変わらない製法で作るアイスクリームとさまざまな種類のパフェで地元民から愛される老舗スイーツ店です。1968 年に昭和天皇、皇后両陛下のために特別につくられたアイスクリーム「スノーロイヤル」とメロンアイスに青肉メロンと赤肉メロンをトッピングした贅沢なパフェが味わえます。

■人気のラーメン店、海鮮が週替わりでイトインに登場 ◆イトインのラストオーダーは各日閉場の 1 時間前  
初出店 2 店を含むラーメン・海鮮の人気店 4 店が週替わりで登場します。

●RAMEN RS 改 **京王百貨店初登場** **イトイン** **1 週目**

「RS 肉スペシャル 3 種盛り」(1 人前) 1,250 円 各日 200 食販売予定

**京王百貨店限定販売**

北海道産の食材にこだわり、鶏と水のみで作ったスープの鶏出汁ラーメンや煮干しスープに背油を合わせた背脂中華そばが地元札幌で人気のラーメン店「RAMEN RS 改」が初出店。本展では、現地の限定メニュー、「生姜味噌ラーメン」に豚のロース、モモ、バラの 3 種のチャーシューを乗せた特別メニューが登場します。



●我流麵舞 飛燕 **イトイン** **2 週目**

「我流札幌シビカラ味噌らーめん」(1 人前) 1,100 円 各日 100 食販売

予定 **特別企画品**

魚介と鶏白湯がバランスよくブレンドされたスープが人気のラーメン店「我流麵舞 飛燕」が 3 年ぶりに出店します。味噌をベースに山椒と自家製辛味を組み合わせた、痺れる辛さが味わえる一杯。本店でも限定販売し、即完売となる人気メニューです。



●鮪処 竜敏 **イトイン** **1週目**

「北海道産花咲かにと生いくらの小井」(1人前) 4,180 円 各日 50 食販売予定 **京王百貨店限定販売**

北海道の旬の海鮮が堪能できると好評の寿司店「鮪処 竜敏」。北海道産キンキの握り、松川カレイやカボチャを使用した手毬ずしなど握り 7 貫と北海道産花咲カニや生イクラをの小井が楽しめる特別セットを展開します。



●すし 樹 **京王百貨店初登場** **イトイン** **2週目**

「海鮮パフェと蝦夷握り」(1人前) 4,510 円 各日 50 食販売予定 **京王百貨店限定販売**

札幌すすきのに店を構える「すし 樹」が初出店。希少な北海道産赤玉ホタテや赤シマエビが入った握り 8 貫とズワイガニと花咲ガニを使用して、パフェに見立てた小井のセットが楽しめる京王百貨店限定メニューが登場します。



■「豪華食材入りお弁当特集」

原材料の価格高騰が続く昨今、お得感、満足感を得られる「豪華食材入り弁当」を特集。海鮮、肉などの北海道ならではの食材を贅沢に使用し、見た目のボリューム感、味わいともにこだわった弁当を 3,000 円前後の価格帯を中心に販売します。京王百貨店限定販売を含む計 12 種類が登場します (2 週間計)。

●精肉工房 お肉のつぼ **京王百貨店初登場** **実演** **2週目**

「北海道白老町ピリカルージュ黒毛和牛ステーキウニめし重(山わさびソース)」  
2,894 円 (1 折) 各日 50 折販売予定 **特別企画品**

和牛の飼育・生産・肉卸・焼肉店の経営などを行う、札幌市の精肉店「精肉工房 お肉のつぼ」が初出店。肉の“ツボ”を知り尽くしたプロが鮮度のいいものを生産者から直接仕入れ、こだわりの肉を販売。北海道白老町敷島ファームの和牛「ピリカルージュ」を柔らかく焼き、炊き込んだウニめしと組み合わせた弁当が登場します。



●氏家待合所 **実演** **通期**

「豪快！盛り盛りかきめし」(1折) 2,180 円 各日 50 食限定販売 **京王百貨店限定販売**

北海道・厚岸駅の名物駅弁「氏家かきめし」。北海道産のカキを通常の氏家かきめしの 3.5 倍の量を盛り付け、さらにホタテ、アサリ、ツブ貝をぎっしり詰め込んだ豪快弁当です。



●旭川駅立売商会 **実演** **通期**

「ぼたん海老と毛がにの豪快弁当」(1折) 3,240円 各日 50折販売予定

**特別企画品**

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」。イクラやカニ、ホタテなどの海鮮や旭川の特産品を味わえる駅弁は、旭川を訪れる観光客から好評です。ボタンエビ、毛ガニ、ホタテ、ウニ、イクラなど計8種の海鮮が贅沢に一度で味わえる弁当が登場します。



●道の駅ながわ **実演** **通期**

「黒毛和牛&北海道牛ステーキ食べ比べ」(1折) 2,700円 各日 50折販売予定 **特別企画品**

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。黒毛和牛ステーキと北海道牛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。



■北海道で人気のご当地グルメが登場

釧路発祥のご当地グルメ「さんまんま」が人気の魚政が初出店。15年ほど前に地元の食材を使用して祭で販売できなかつたと考案されたメニュー「さんまんま」。口コミで話題になり、釧路では観光客に人気の名物となりました。

●魚政 **京王百貨店初登場** **実演** **2週目**

「さんまんま」(1本) 1,080円

**特別企画品**

希少な北海道産サンマを贅沢に一本まるごと使用。骨を取り除き自家製のタレに付け込んだサンマにもちっとしたおこわを合わせて炭火で焼いた「さんまんま」を実演販売します。



## 同時開催 札幌市主催「札幌オリンピック展」9月6日(火)～19日(月・祝) ◆7階大催場 特設会場

1972年の政令指定都市移行後の札幌市街の変遷を大会とともに振り返るパネル展を同時開催します。2030年の冬季オリンピック・パラリンピック招致に向け盛り上がる札幌の歴史と未来を、多くの写真と選手のコメン  
トを交え展示します。

### <主な展示内容(全6面)>

#### ◆1972年札幌大会の名シーン

#### ◆2030年大会に向け、変わる都市の変遷

#### ◆アスリートからの応援メッセージ

①2018年平昌オリンピック女子ジャンプ銅メダリスト・高梨沙羅選手

②1998年長野オリンピック男子スピードスケート500m金メダリスト・清水宏保氏



### 【7階大催場入場に関するお願い】

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、会場内の通路幅やイートイン店舗の席間隔の確保のほか、施設や備品の清掃・消毒の強化、従業員の手指衛生・健康管理を徹底します。ご来店の際には下記項目のご理解・ご協力をお願いいたします。

・混雑時には入場制限をさせていただく場合がございます。

・会場内ではマスク着用、会場入口での手指消毒にご協力をお願いいたします。

・お客様同士、ソーシャルディスタンスの確保をお願いいたします。

・状況により、会期や内容の変更・中止の可能性がございます。最新情報は公式ホームページにてご確認ください。

(<https://www.keionet.com/>)