



2022年5月2日  
株式会社京王百貨店

伊勢名物と地元めし  
三重・和歌山・愛知 物産と観光展

会期：5月11日（木）～16日（火）  
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



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、5月11日(木)～16日(火)の期間、三重県を中心に和歌山県・愛知県の老舗、名物グルメや工芸品が一堂に会する「三重・和歌山・愛知 物産と観光展～伊勢名物と地元めし～」を開催します。「海あり・山あり・歴史あり」の三県から、伊勢名物「赤福餅」がその場で楽しめる『赤福茶屋』をはじめ、イートインコーナーには寿司、和歌山ラーメン、名古屋コーチンを使用した親子丼などが登場。そのほか、伊勢志摩の真珠や四日市萬古焼といった工芸品など計46店舗(食品:31、工芸:15)がそろいます。

■《イートイン》出来立ての名物グルメが味わえます ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●三重県／グルメ回転寿司 鈴木水産「にぎり寿司」(1皿) 180円～

京王百貨店初登場

イートイン

三重県伊勢・志摩など地元の魚介を使ったメニューが人気の「グルメ回転寿司 鈴木水産」。南伊勢町・熊野灘で育った、繊細な甘さとほどよい脂が絶妙な伊勢マグロの握りや、丁寧に炊き上げた煮アワビの握りなど三重県の海の幸のほか「松阪牛すきやきつつみ寿司」などが味わえます。



●三重県／かいだ製麺所「伊勢うどん」(1人前) 500円

<各日100食販売予定>

イートイン

1927年の創業以来、地元・三重の素材にこだわり、伊勢名物「伊勢うどん」を作り続ける老舗製麺所。三重県産の小麦「あやひかり」を使用した柔らかくもモチモチとした食感の太麺に甘辛いタレをかけて仕上げます。



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、島田)



●愛知県／鳥開総本家「名古屋コーチンメレンゲ親子丼」(1人前)

2,200円 イトイン

2000年創業、名古屋を拠点に海外へも展開する鶏料理専門店。「地鶏の王様」といわれる名古屋コーチンのモモ肉と濃厚卵を使用し、ふわふわとした食感のメレンゲで仕上げた新感覚の親子丼が登場します。



●和歌山県／赤玉「和歌山ラーメン わさびすしセット」(1人前) 1,265円

＜各日限定 30食販売予定＞ 京王百貨店限定販売 イトイン

1950年創業、和歌山県有田川町に店を置く食堂「赤玉」。紀州名物「わさびすし」がセットで味わえる限定メニューが登場します。あっさりした豚骨ベースに特製醤油ダレをあわせた豚骨醤油スープに、ツルつとした喉ごしでスープとよく絡む中細ストレート麺を使用した一品です。



■伊勢名物「赤福」の茶屋が登場！「白餅黒餅」の持ち帰り販売もします。

●三重県／赤福「赤福餅 お召し上がり盆」

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

(2個入、番茶付) 250円 イトイン

宝永4年(1707年)創業の歴史を持ち、三重県伊勢市に本店を置く「赤福」。国産素材にこだわったやわらかな餅に上品な甘さのこしあんをのせた、伊勢名物の「赤福餅」をその場で楽しめます。そのほか前回初登場し好評だった黒あん・白あんの2種類の餅が入った「お持ち帰り用 白餅黒餅(8個入 1,000円)」も販売します。



■銘菓や和歌山県の蜜柑農園が手掛けるジュースもラインナップ



＜三重県＞  
五十鈴茶屋  
「おかげ犬サブレ」(6枚入) 840円



＜和歌山県＞  
きみのフルーツ「はっさくジュース (HASSAKU)」(1本・200ml) 540円

京王百貨店初登場



＜愛知県＞  
きよめ餅総本家「きよめ餅」  
(5個入) 750円

■会場で実演販売！ご当地弁当も充実

●三重県／日本料理 蔵楽「ガス海老天むす 味噌カツ弁当」

(1折) 1,296円 実演

三重県名張市の日本料理店「蔵楽」から、三重県津市が発祥といわれるご当地グルメ・天むすの弁当が登場。尾鷲のガス海老を使用した天むすと三重県産美稲豚ヒレカツを特製胡麻味噌で味噌カツに仕上げた弁当です。





●三重県／魚健「手こね寿司」(1折) 1,296円 **実演**

世界遺産・熊野古道を有する三重県・紀北町に店を構える寿司店。新鮮なカツオの漬けを酢飯の上にたっぷりと盛りつけた、伊勢の郷土料理「手こね寿司」です。錦糸玉子、シソや紅ショウガなどの薬味と一緒にさっぱりと食べられます。



●愛知県／壺屋「うなぎまぶし」(1折) 1,480円 **実演**

1889年創業。愛知県・豊橋の名物駅弁「稲荷寿司」で名高い「壺屋」が手掛ける「うなぎまぶし」が登場。ご飯はバター風味に仕上げ、通常は廃棄されてしまうウナギの頭を使った調味料「鰻能<sup>ばんのう</sup>」というウナギのナンプラーを使用。愛知県産のウナギとバター風味のご飯の相性が絶妙な一折です。



■和歌山県人気のテーマパークグッズのほか、匠の技が光る伝統工芸品もそろいます

●和歌山県／アドベンチャーワールド

「パンダ全身ポシェット」(本体 18×9×14.5 cm) 1,600円 ※写真左

「紀州ヒノキわっぱ御前(お散歩)」(17×10.5×5 cm) 7,500円 ※写真右

和歌山県・白浜町のテーマパーク「アドベンチャーワールド」パーク内で人気のパンダグッズが登場。紀州ヒノキを使用したアイテムやさまざまな動物のグッズ約120種がそろいます。



●愛知県／櫛留商店

「つげ・すす櫛」(つげ材、10.5×4×0.9 cm) 30,580円 5点販売予定 ※写真上

「つげ・とかし櫛」(つげ材、8.5×3.7×0.9 cm) 17,160円 5点販売予定 ※写真下

1903年創業の老舗つげ櫛専門店。ツゲの木を1年陰干しした後、3～5年かけて燻乾燥させてから、手作業でやすりやトクサで磨きをかけ仕上げています。頭皮に優しく、使うほどになじみ髪に自然な艶を与える伝統的な櫛は、現在も相撲力士や歌舞伎役者などに愛用され、日本の伝統文化を支えています。



●三重県／祥司陶苑「兎ちゃん香炉」(陶器、約14.5×14×19 cm) 22,000円

1901年創業の四日市萬古焼の窯元。土鍋や急須などの茶器が代表的な四日市萬古焼の製法で、動物や人物をかたどった置物まで幅広く制作しています。今年の干支「兎」をモチーフにした香炉は8点販売予定。

