



～食と技、旅の楽しさ再発見～

バスで行く！信州・飛騨高山・富山 物産と観光展

会期：5月25日（木）～5月30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25日（木）～30日（火）の期間、バスでの観光が便利な信州（長野）、飛騨高山（岐阜）、富山の物産・工芸品が一堂に会する「～食と技、旅の楽しさ再発見～バスで行く！信州・飛騨高山・富山 物産と観光展」を開催します。信州の山の恵み、飛騨高山の古都の名物、富山の海の幸、3地域それぞれの特徴が詰まった「食」33店と「工芸」20店が出店し、都内にいながら信州・飛騨高山・富山への小旅行気分が味わえる催事です。

この催事では、それぞれの地域の自治体や事業者との協業により、長野県、岐阜県高山市、富山県それぞれの観光名所の紹介コーナーに加え、飛騨高山の観光拠点にオススメの高山グリーンホテルや新宿～飛騨高山間を結ぶ京王バスの紹介コーナーなど、各地の情報・魅力と高速バスアクセスを紹介します。また、各地域の宿泊チケットやバスチケットなど、実際に各地を訪問し体感できる景品が当たる抽選会（会場内で3,300円以上のお買い上げの方が対象）も実施します。

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

報道関係のお問い合わせ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（島田、竹田、千脇、成田）



※文中のマーク… 京王百貨店初登場= **京・初** 京王百貨店限定= **京・限** 実演販売= **実演** イートイン= **イ**

1. 現地の味が会場で楽しめるイートインと3 地域自慢の地酒を飲み比べ出来る日本酒 BAR

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

〈1〉

〈2〉

〈3〉



〈1〉大久保西の茶屋「舞茸と海老の天ぷらざるそば」(1人前) 1,700円 各日50食販売予定

京・限 **イ**

寛永元年(1624年)松代藩に茶坊主として仕えた小林家の三代目喜代七が戸隠入山の起点に休憩所となる屋敷を建設したのが大久保西の茶屋總本家の始まり。以来400年近く街道の茶屋として盛えてきた戸隠そばの老舗。

〈2〉宮川中華そば「京王限定 中華そば」(1人前) 880円 **京・限** **イ**

昭和50年から営業している高山のソウルフード。地元の人をはじめ、観光客やビジネスで訪れる出張者など多くのリピーターが集まる店の昔ながらの味わいです。

〈3〉廻転とやま鮨「にぎり寿司」(1皿) 160円から **イ**

天然の生簀(いけす)といわれる立山連峰の頂から流れ込んだ、ミネラル豊富な海水が魚を育む富山湾で獲れた朝どれの、きときと(=新鮮)な海の幸や、地物のネタを一皿から召し上がれます。

●日本酒BAR「3種のみ比べセット」(1セット) 800円 **イ**

信州・飛騨高山・富山3地域自慢の地酒を会場で飲み比べることができるセットです。「廻転とやま鮨」の寿司も一緒に楽しめます。

信州：宮坂醸造「真澄」純米吟醸 辛口生一本
 飛騨高山：平瀬酒造店「久寿玉」本醸造 超辛口 原酒
 富山：銀盤酒造「銀盤 播州50」純米大吟醸





2. 信州 山の恵みとおしゃれな逸品

- 小川の庄 おやし村「縄文おやし(しめじ野菜、野沢菜)」(1個)各 200 円 **実演**
信州の郷土食、“地元のおばあちゃんの味”と製法を守り、もっちりふっくらとした香ばしい皮が特徴。具材に使われる野菜にもこだわり、具たくさんでボリュームたっぷりのおやしです。
- 万平ホテル **京・初**
 - ①「アップルパイ」(390g)2,300 円
 - ②「フルーツケーキ」(360g)2,100 円

1894年(明治27年)軽井沢に創業した西洋式ホテルの草分けの一つ。戦前戦後を通じ、多くの名士を接遇している万平ホテルの名物スイーツです。
- TEMO.jp (テモドットジェイピー) **京・初** **実演**
 - ①「あんバターソルト」(1個)540 円
 - ②「信州果実パイ アップルカスタード」(1個)432 円

長野県須坂市にあるヘリテイジブルーのトレーラーハウスが目印の小さなスイーツ工房。素材だけでなく、見た目でも驚いたり、喜んでもらえるようビジュアルにもこだわっています。
- 武井工芸店「鳩の砂糖つぼ」
(12×12×8.5 cm) 8,140 円 20 点販売予定



3. 飛騨高山 心ときめく古都の名物

- 金亀館「飛騨牛すき焼井」(1折)1,650 円 **実演**
毎年1月に開催している「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」でも人気の高山本線高山駅の駅弁調製元が作るすき焼井。
- ぼっか煮 さわ「あゆ塩焼き」(1尾)540 円 **実演**
川魚を素焼きにし、長時間かけてやわらかく、うす味に煮上げた飛騨名産の甘露煮「ぼっか煮」を主力とする「ぼっか煮 さわ」が手掛ける、岐阜県の清水で育ったあゆ塩焼き。
- あけぼのや「みたらしだんご」(5本入り)550 円 **実演**
大正13年創業。飛騨高山の名物である、醤油のみで焼き上げた、香ばしい焼き団子です。
- 高山市産業振興協会
 - ①「さるぼぼ」(高さ15cm)1,320 円
 - ②「牛ぼぼ」(高さ13cm)1,650 円



4. 富山 日本海の幸と特産品

- ますの寿し 丸龍庵「ます一重桶」(1折・400g)1,900 円 **実演**
富山県射水市に拠点を置きますの寿しをはじめとする押し寿司専門店。魚を三枚卸からすべて手作業で製造をしています。ほんのりと甘いすし飯、やわらかめに仕上げた肉厚のマスのとろける食感が特徴です。
- 練り天屋 生地蒲鉾「半熟たまごのふわ天」(1個)350 円 **京・初** **実演**
昭和2年創業。富山湾の豊富な海の幸と黒部の名水により独自のかまぼこ文化が発展した富山の地元で愛される蒲鉾の老舗。品評会で数々の受賞歴がある職人技が詰まった1品。
- 和菓子 伝風堂「チョコ羊羹 風りゅう「月風」〈おれんじ〉」(500g)2,000 円
「お酒と和菓子の共演」をコンセプトにした、お茶だけでなく、色々なお酒と合わせて楽しめる羊羹です。日本酒であれば吟醸以上の濃厚なもの、ワインでは赤ワインにあわせるのがおすすめです。
- 富山県のアンテナショップ ととやま
※商品の一例です

