



## ～食と技、旅の楽しさ再発見～ バスで行く！信州・飛騨・越中 物産と観光展

会期：4月18日（木）～4月23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18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、4月18日（木）～23日（火）の期間、バスでの観光が便利な信州（長野）、飛騨（岐阜）、越中（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・越中 物産と観光展」を開催します。信州の山の恵み、飛騨の古都の名物、越中の海の幸、3地域それぞれの特徴が詰まった「食」35店と「工芸」20店が出店し、都内にいながら信州・飛騨・越中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、3地域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おすすめ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。

※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

報道関係のお問い合わせ先：京王百貨店 経営企画部（広報）TEL：03-5354-2855（成田、千脇、竹田、八木）  
お客様のお問い合わせ先：（株）京王百貨店 新宿店（ナビダイヤル）TEL：0570-022-810



## 1. 会場で味わえるイトインと3地域それぞれの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〉信州／信州そば処 <sup>くればきの</sup> 榎木野「有頭大海老天ざるそば」(1人前) 2,200円 京・初 イ

1991年創業の本格手打ちそばの専門店「榎木野」。手打ちの二八そばと醤油の旨味が絶妙な秘伝のそばつゆに揚げたての有頭エビの天ぷら、マイタケの天ぷらも楽しめるメニューです。

〈2〉飛騨／蔵食房 龍々「特製高山ラーメン」(1人前) 1,080円 京・初 イ

高山で唯一の醤油蔵としても知られる「日下部味噌醤油醸造」の醤油をスープに使用しています。飛騨豚チャーシューをトッピングしました。

〈3〉越中／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) 880円 イ <各日20セット販売予定>

信州・飛騨・越中 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「山花」純米大吟醸

飛騨：平瀬酒造「久寿玉」しぼりたて純米生原酒

越中：皇国晴酒造「幻の瀧」純米吟醸

※掲載の日本酒3種は飲み比べセットでのみお楽しみいただけます。

## 2. 信州 山の幸とおしゃれな逸品

●丸万平ホテル

「アップルパイ」(390g)2,300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(現在は大規模改修のため休業中)。信州産のりんごふじを2個使用した万平ホテルの名物スイーツです。



●小布施栗菓製造

「栗福」(1個)378円(お一人様4点まで) 実演

実演販売でしか購入できない、多くのファンを持つ長野県銘菓。カステラ生地、栗のみで作った栗あん、栗粒がまるごと入っています。





●小川の庄 おやき村

「縄文おやき」各種 (1個)220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。具たくさんでボリュームたっぷりのおやきです。



●創作絵付硝子 久野「ソウさん絵皿」(写真①)

(ガラス、タテ10×ヨコ10.5cm) 33,000円 <1点販売予定>  
ステンドグラスにも使われる絵具のヴィトラージュを使用した手描き絵付けガラスです。

①



②



●工房野良「草木染めニットベスト」(写真②)

(絹100%、フリーサイズ) 46,200円 <3点販売予定>  
長野県・小川村にある「工房野良」。絹糸を草木染、藍染にして、グラデーションで編み込んだニットベストなどをそろえます。

3. 飛騨 飛騨牛グルメに古都の名物

●飛騨天狗

「飛騨牛 A5 等級ロース・赤身希少部位食べ比べ 盛り合わせ弁当」  
(1折)2,916円<各日20点販売予定> **実演**

飛騨牛の脂の乗ったロース肉とランプやイチボといった赤身肉の希少部位の食べ比べが楽しめる弁当。



●キッチン飛騨

「飛騨牛ハンバーガー」(1折)1,000円 **実演**

飛騨牛100%使用のハンバーガーに旨味たっぷりの自家製スモークベーコンとチーズ、野菜をのせてデミグラスソースで仕上げたハンバーガーです。



●あけぼのや

「みたらしだんご」(5本入り)650円 **実演**

大正13年(1924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。



●福壽漆器店「平胴張花器」(ヒノキ、14×14×高さ17cm)8,800円  
<10点販売予定>

岐阜の伝統的工芸品、飛騨春慶<sup>ひだしゅんけい</sup>。大きな弧を描くフォルムと鮮やかな透漆<sup>すきうるし</sup>が花を引き立てます。



●大屋桐材店「パンケース」(1斤用、桐、20×24×高さ18cm)6,600円  
<10点販売予定>

飛騨産桐材を使用し蜜蝋で仕上げています。湿気を吸ってパンの風味を保つだけでなく、煎餅や乾物の保管にも優れています。







#### 4. 越中 日本海の幸と特産品

##### ●ますの寿し 丸龍庵

「ます一重桶」(1折・420g)2,200円 **実演**

富山県射水市に拠点を置く、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、柔らかかめに仕上げたほどよく脂の乗った肉厚のマスのとろける食感が特徴です。



##### ●白えび屋

「白えび天ぷら 大」(100g)1,296円

富山湾で春から夏にかけて限られた時期、限られた量だけ水揚げされる希少な白エビを一尾一尾揚げて仕上げます。白エビの繊細な甘さとサクサクした食感を楽しめる一品です。



##### ●富山県のアンテナショップ ととやま

左から時計回りに

「氷見うどん 細めん」(200g)453円

「ケロリングッズ」(ケロン湯桶、ボディタオル)550円から

「幸のこわけ おむすび白とろろ」(40g)388円

※商品の一例です



##### ●<sup>となみ</sup>砺波商店 **京・初**

「金シャリ釜」(アルミ製、24.3×直径 19.8×高さ 15cm)32,780円 <30点販売予定>

鋳物産業として400年以上の歴史を持つ富山県高岡市に店をおく

「砺波商店」では高度な鋳造技術と伝統ある加飾技術を工夫し、

陶器風のアルミ製食器などを展開しています。炊飯マイスター

「懐石 高野」と共同開発した「金シャリ釜」は注目です。



##### ●大寺幸八郎商店

「さるの手フック」(真鍮、カラー黒・肌、3×3×高さ 20cm)各 6,050円

<各 5点販売予定>

富山市在住のデザイナー林 悠介氏によるおさるのS字フックが登場。インテリアとして飾ったり、複数つなげて楽しむこともできます。



#### 【Kaede Ito×富山県酒造組合「復興 2024 ボトル」を販売します】

能登半島地震の復興に向け、富山県酒造組合の10蔵\*と富山県高岡市出身、元アナウンサーで、現在は画家として活動する伊東楓さんがタグを組んで手がけた「復興ボトル」(全10種・すべて720ml)を販売します。伊東さんがラベルデザインを手がけた10の復興ボトルがそろいます。

<商品一例> **※数量限定**

「Kaede Ito × 玉旭酒造 復興 2024 ラベル」(720ml) 2,200円

「Kaede Ito × 高澤酒造 復興 2024 ラベル」(720ml) 7,700円

「Kaede Ito × 榊田酒造 復興 2024 ラベル」(720ml) 2,640円 ほか

※「復興 2024 ボトル」の売上の一部は富山県酒造組合より被災地へ寄付されます

\*富山県酒造組合 10蔵：玉旭酒造・高澤酒造・榊田酒造・銀盤酒造・皇国晴酒造・若駒酒造・成政酒造・福鶴酒造・富美菊酒造・吉乃友酒造