



2018年4月26日  
株式会社 京王百貨店

## バスで行く！信州・飛騨高山・富山 物産と観光展

会期:5月10日(木)～15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16時閉場>

### <おすすめポイント>

- ◇コラボメニュー！：3地域の名産品がコラボしたメニューがイトインで楽しめる！
- ◇日本酒バー！：3地域の地酒を飲み比べできる！
- ◇飛騨高山に注目！：飛騨牛を使ったグルメや伝統的工芸品も！
- ◇イベントは連日開催！：伝統芸能のステージや飛騨高山の野菜販売など、イベントは日替わりで開催！



新宿店では、これまでの物産展で取り上げてきた信州（長野）に新たに飛騨高山、富山を加え、3つの地域の食品・工芸品を集めた「バスで行く！信州・飛騨高山・富山 物産と観光展」として、初開催します。

京王グループは、中央道を中心としたインバウンド戦略を推進しています。新宿から中央道の高速バスや地域の路線バスで信州、飛騨、北陸を巡る広域観光ルート「三ツ星日本アルプスライン」と、その沿線を中心とした中部地方の魅力を広く紹介するために、2016年夏新宿に観光案内所「中部地方インフォメーションプラザ in 京王新宿」を開設し、自治体や交通事業者と連携した営業を推進しています。

今回の催事では、訪日外国人にも人気の飛騨牛などを使った弁当・惣菜や、京王百貨店限定の3地域名産品のコラボメニューが楽しめるイトイン（「長野・戸隠そば×富山・白エビのかき揚げ」「飛騨高山の中華そば×富山かまぼこ」）など、食品44店に工芸品もあわせて合計63店が出店します。

また期間中、会場内では3,240円以上のお買い上げで参加できる抽選会も実施しており、なかでも高速バス路線開業から今年でちょうど20周年を迎える「飛騨高山線」の往復ペア乗車券や「高山グリーンホテル」のペア宿泊券、「三ツ星日本アルプスライン」を巡る高速バスセット券のペア乗車券など、バスで訪ねる中部地方の魅力をご紹介する景品を多数ご用意しています。

特に飛騨高山は、2015年に北陸新幹線の長野～金沢間が開業して以来、東京からのアクセスがしやすくなったことや、大ヒット映画の舞台イメージになったこともあり、2011年に年間約350万人だった観光客数が、2016年には約450万人\*と伸長。2016年の外国人観光客も年間約46万人\*が訪れるなど、国内外の観光客に人気・注目の観光地です。 ※数字は高山市ホームページ「平成29年度 高山市のあらまし」より

お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：03-3342-2111（大代表）

報道関係のお問合せ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（柴井、竹田、永井、進藤）

## ■【イトイン】食材コラボの限定メニュー&日本酒 BAR !

※営業時間:10時30分~(ラストオーダーは各日閉場の1時間前)



### ●【長野】戸隠そば <sup>やまざと</sup>山故郷「京王限定 白えびのかきあげざるそば」(1人前、1,620円) ※写真①

京王百貨店限定

戸隠そばの伝統でもある「練る／打つ／切る」のすべての工程を手作業にこだわっている、長野市内に店舗を構える「山故郷」。富山の名産で、“富山湾の宝石”とも呼ばれる白エビを使ったかき揚げと、戸隠そばのコラボレーションを味わうことができます。各日30食販売予定。

### ●【飛騨高山】やよいそば「京王限定 中華そば」(1人前、950円) ※写真②

京王百貨店限定

昭和23年の創業から地元・高山市民に愛され続ける、昔ながらの中華そば専門店。創業以来、スープの仕込み方法を変えず、麺も自家製の細いちぢれ麺を使うなど、伝統的なスタイルを守り続けています。本催事ではベースとなる高山の中華そばに、魚のすり身を巻いて仕上げる富山名物「巻きかまぼこ」のほか、飛騨高山産のジャンボなめこをトッピング。各日50食販売予定。

### ●【富山】廻転とやま鮓「赤かぶ野菜寿司」(1皿、100円) ※写真③内の★

京王百貨店限定

富山駅前と富山きときと空港に店舗があり、アクセスの良さもあって地元住民だけでなく観光客などにも人気の回転寿司店。新湊漁港に毎朝足を運んで魚介類を仕入れているため、新鮮なネタを使った寿司が楽しめます。今回のコラボメニューでは、魚介ではなく野菜を使用。飛騨高山で古くから冬の保存食として食べられてきた赤カブと富山の人気寿司店のコラボです。各日100皿販売予定。

### ●日本酒 BAR「3種飲み比べセット」(800円) ※写真④

長野県飯田地方唯一の酒造メーカー・喜久水酒造の「菊慈童」<sup>きくじどう</sup>、1720年代から飛騨の地で酒造りを始めたとされる老田酒造の「飛騨高山」、明治20年の創業以来100年かけて湧き出る北アルプスの雪解け水を仕込み水として使用している富山県黒部市・皇国晴酒造の「幻の瀧」<sup>みくにはれ</sup>と、各地域の地酒飲み比べが楽しめます。

## ■飛騨高山が冠に付く催事は20年ぶり!

当社物産展では1998年以来20年ぶりに、催事名称に「飛騨高山」が入ります。飛騨牛を使った駅弁や惣菜、飛騨の伝統的工芸品に注目です。



### ●金亀館「飛騨牛ローストビーフ寿司」(1折、1,500円) ※写真⑤ 実演

当社の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」においても、肉系駅弁のロングセラーとして人気の高山本線 高山駅の駅弁。飛騨牛ローストビーフと国産和牛のしぐれ煮、2つの味が楽しめるところが人気のポイントです。しぐれ煮は丹念に煮込んでいるため柔らかく、薄めの甘辛味。ローストビーフは肉汁とともに旨味が閉じ込められ、わさび醤油をかけて食べると味が締まります。

●飛騨天狗「飛騨 100%メンチカツ」(1 個、486 円) ※写真⑥ **店内調理**

飛騨牛のミンチを 100%使用し、ジューシーな味わいが楽しめるメンチカツ。1 個から購入可能で、プラス 1 品の惣菜として、また会場内での食べ歩きとして楽しむことができます。

●アリス食堂「飛騨産豚ロースかつサンド」(1 パック、1,188 円) ※写真⑦ **実演**

肉は分厚くカットしていながら、自家製ソースとの相性も良く、柔らかくてジューシーな味わい。ロースカツを挟むパンも、地元で有名な「なるせパン」から仕入れています。

●福壽漆器店「春慶塗 小判弁当箱」(19×13×高さ 5cm、10,800 円) ※写真⑧

軽く美しい木目に特長のある漆器「春慶塗」は、百貨店の食器売場でも国内外のお客様に人気のアイテム。春慶塗の産地として古くから知られる飛騨高山の中で、草分け的存在といわれる 1858 年創業の福壽漆器店が出店します。販売予定数 5 点。\*写真⑧内の箸は「春慶塗 箸」(1 膳、1,620 円 ※販売予定数 3 点)。

■イベントは日替わりで毎日開催します ※写真はイメージです

⑨



⑩



⑪



●【飛騨高山】高原野菜販売 ※写真⑨ ☆5 月 10 日(木)、11 日(金)、12 日(土) 各日 10 時～11 時 30 分

高山市は北アルプスなどの高い山々に囲まれた中山間地域で、野菜や果物などは冷涼な気候と昼夜の寒暖差、豊富でおいしい水など、この地域特有の自然の恩恵を活かし育てられています。本催事ではホウレンソウやトマト、ニンジンなど、高山産の農産物を販売します。\*収穫状況により、販売する農産物は変更になる可能性があります。

●ステージイベント(一例)

- ・10 日(木):【飛騨高山】座・舞踊道 12 時～12 時 30 分/15 時～15 時 30 分/17 時～17 時 30 分
  - ・11 日(金):【富山】こきりに踊り 12 時～12 時 20 分/14 時～14 時 20 分/16 時～16 時 20 分 ※写真⑩
  - ・12 日(土):【長野】御諏訪太鼓演奏 11 時～11 時 30 分/15 時～15 時 30 分/17 時～17 時 30 分
- このほか、ご当地キャラクターや各地の観光大使も来場し、会場を盛り上げます。

●【飛騨高山】高山祭屋台模型の展示 ※写真⑪

2016 年にユネスコ無形文化遺産に登録された「高山祭の屋台行事」の見どころを紹介するとともに、飛騨の匠の技を結集した、国の重要有形民俗文化財「祭屋台」(模型)を会場内に展示します。

■母の日に向けた「コト」イベントも

●【長野】水引工房やまだ「カーネーション製作体験」1,080 円(材料費込)

5 月 13 日(日)の母の日にあわせて、水引を結んでカーネーション作りを体験できるイベントを開催。水引細工の生産量が国内でも有数の長野県から、さまざまな水引アートを手掛ける「水引工房やまだ」のデザイナーによる指導を受けながら製作体験できます。

・日時:5 月 10 日(木)～15 日(火) 10 時～17 時 30 分

※所要時間は約 20 分。予約は不要、会場にて随時受付



※イメージ