

残暑に楽しむ「ひんやりミルクスイーツ特集」も。一部店舗を入れ替え2週間計82店舗が出店

## 「秋の大北海道展」を開催中

会期：開催中～9月12日(火)

場所：京王百貨店 新宿店 7階 大催場

営業時間：10時～20時 ※5日(火)、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、7階大催場にて、9月12日(火)まで「秋の大北海道展」を開催しています。当社の単県物産展の中で唯一2週間の会期で開催する北海道展。1週目（～9月5日）までの出店店舗を中心に、今展初登場のメニューなどを紹介します。

### ■9月5日(火)までの出店！定番人気メニューから初登場の味まで

#### ●釧路/魚政「さんまんま」(1本) 1,180円 実演

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焼いた「さんまんま」を実演販売しています。昨年同展に初登場し、すでにリピーターも多い釧路の名物です。



#### ●札幌/コロッケ倶楽部

##### 「コロッケ各種」(1個) 200円から

店内厨房で揚げたコロッケが10種以上並びます。今展では初登場の、北海道産生乳を使用しベビーホタテが丸ごと入った旨味たっぷりの「津別ごろっとホタテクリーム(350円)」、タマネギを香ばしくシャキトロ食感に仕上げた「旨みじゅわっとたまねぎ(200円)」の2種もそろいます。



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、八木)



●札幌/ブルマンベーカリー

「北海道アップルパイ」(1個) 330円 **実演**

シナモンを使用せず、パンと北海道産リンゴの素材の味が味わえる一番人気のメニュー。そのほかに「酪農ハムチーズクロワッサン」、初登場の「キャラメルクロワッサン」を会場内のオーブンで焼き上げています。



●札幌/キッチン昆沙門 **実演**

「おさつ昆沙門プラン」(1個) 各1,480円

なめらかな食感と上品な甘さが特徴である栗山町産のサツマイモ「シルクスイート」をベースにした、細さ1mmのモンブランクリームの下に、ホイップクリーム、ふかした「シルクスイート」などが入っています。そのほか、「ハスカップ」「抹茶」「パンプキン」の計4種のフレーバーがそろいます。



■9月5日(火)までのイトインには、初出店のラーメン店など3店舗が登場 ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

イトインでは、週ごとに楽しめる北海道産の食材を贅沢に使った限定メニューが勢ぞろい。1週目には初出店を含む札幌の人気店が登場します。

<“札幌ラーメン”注目の2店舗が初登場>

●札幌・西区/らーめん四代目いちまる 「しょうがの極 みそらーめんスペシャル  
～2種のコーンとバターのせ～」(1人前)1,485円

各日 200食販売予定 **京王百貨店初出店** **京王百貨店限定**

昭和初期の屋台ラーメン時代から約90年、現代風にアレンジを加えながら初代の味を守り受け継いだスープが自慢の「らーめん四代目いちまる」。鶏ガラ・豚骨・魚貝系をミックスしたこだわりのスープは20時間かけてじっくりと煮込み、味噌と仕上げています。チャーシュー、2種類の北海道産コーンとバター、れんげにたっぷりのショウガとともに楽しむ限定メニューが初登場します。



<今春好評だった“スープカレー”>

●札幌・西区/札幌スープカレーらっきょ 「若松ポークマンと旬野菜のパイ包みスープカレー」(1人前) 1,800円 各日 50食販売予定

**京王百貨店限定**

スープカレーを札幌のご当地グルメとして広めたといわれるスープカレー専門店。鶏ガラ・豚骨・牛骨・野菜などを煮込み、完成まで10時間をかけるスープと25種類のスパイスを合わせており、スパイシーなコクと香りを楽しめる一品です。今年春の出店時には、春の限定メニューが午前中で売り切れとなる日もあるなど好評で、今展ではサクサクのパイで包んだ北海道・せたな町のブランド豚「若松ポークマン」、マイタケと具だくさんの野菜カレーが楽しめます。



<旬の海鮮ネタを楽しめる“寿司”>

●札幌・すすきの/札幌 ひぜん「ひぜんおもてなし御膳(握り5貫・茶碗蒸し・ミルフィーユ丼・ポタン海老の味噌汁)」(1人前) 3,300円 各日100食販売予定 **京王百貨店限定**

札幌・すすきのの寿司店「札幌ひぜん」。新鮮な旬の食材を使った厳選ネタの握り5種とウニ、カニ、イクラを贅沢に盛りつけたミルフィーユ丼が楽しめるセットメニューが登場します。





■残暑を乗り切る！「ひんやりミルクスイーツ特集」 実演

牧場・農場ならではの濃厚ソフトクリームは北海道展で欠かせない人気スイーツの一つ。今年の夏関東では40℃に迫る猛暑日が続く、8月下旬以降も平年より気温が高くなり、厳しい残暑が続くと見込まれています。そこで今展では、お休み処を拡充し、残暑に食べたくなる、酪農家こだわりの生乳をたっぷり使用した“ひんやりミルクスイーツ”のラインアップを強化。昨年の約1.7倍、2週間計40種類をそろえ、道外初登場や京王限定商品も登場します。

●江別／町村農場「マスカルポーネを使用したモンブランサンデー」950円

各日150食販売予定 京王百貨店初出店 京王百貨店限定

1917年創業の老舗の乳業メーカー。農場から直送した新鮮なミルクを贅沢に使用した「牧場ミルクソフトクリーム」に自家製マスカルポーネチーズを合わせたマロンペーストをたっぷり盛りつけた、京王百貨店限定販売の秋らしいスイーツです。



●十勝／カントリーホーム風景「北海道産マスカルポーネのティラミスパフェ」880円

各日50食販売予定 京王百貨店限定

創業1963年、50年以上の歴史を持つ酪農専業農家の「カントリーホーム風景」。牛、牧草、土を知り尽くした酪農家が手掛ける、生クリームやバターを使用せず牧場の牛乳の風味を最大限に生かしたシンプルで味わい深い「ミルクソフトクリーム(単品429円)」をティラミスとともに楽しめる京王百貨店限定メニューも登場します。



<9月5日(火)まで>

～そのほかにも、おすすめの“ひんやり”アイテムが豊富にそろいます～

●夕張/夕張あきんど屋

「夕張メロン生スムージー」660円

夕張市にて八百屋として創業した「夕張あきんど屋」が厳選した夕張メロンと氷のみで作るスムージー。北海道産の苺で作る「北海道いちご生スムージー(660円)」も用意しています。



※画像はイメージです

●北見/北見ハッカ通商「ミントシャワー」1,188円

ハッカ草から蒸留抽出した天然オイルを使用したアイテムが幅広くそろう「北見ハッカ通商」。今夏、北海道でも猛暑が続くことから人気が高まっている衣類にかける冷感スプレー「ミントシャワー」は、例年の2倍の在庫を確保して展開。そのほかにも、天然ハッカならではのオールシーズン使用できるバスソルトなどがそろいます。

