



2024年1月22日
株式会社京王百貨店

名物グルメや職人技が光る伝統工芸品が一堂に会します

心ひかれる、伝統の技とこだわりの味

石川・福井 物産と観光展

会期：1月24日（水）～29日（月）

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



協賛：協同組合 加賀能登のれん会 / 協同組合 加賀能登特産銘品会 / 一般社団法人 福井県物産協会

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、1月24日(水)～29日(月)の期間、「心ひかれる、伝統の技とこだわりの味 石川・福井 物産と観光展」を開催します。日本のほぼ中央に位置し、歴史的な名所や自然豊かな絶景スポットが多く、温泉や日本海の海の幸、山の幸も楽しめる石川県・福井県。今年3月には北陸新幹線 金沢～敦賀間が延伸開業を予定し、福井県へも東京から乗り換えなしでアクセスが可能に。今展では、金沢カレーや鯖すしなどバラエティ豊富な両県の名物グルメから、日本一の生産量で知られる鯖江市のメガネなど職人技が光る伝統工芸品まで食品 38店・工芸 19店の計 57店が一堂に会します。

「石川・福井 物産と観光展」開催にあたり

<出店者を代表して>

このたびの「令和6年能登半島地震」によりお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りいたしますとともに、被害に遭われた方々とそのご家族に対しまして、謹んでお見舞いを申し上げます。そして、全国からの救援、復興支援に心より御礼申し上げます。石川県内の北へ行けば行くほど苦しい状況となっており、その現状に私どもも心を痛めております。コロナ禍を経て、賑わいが戻ってきた矢先の震災に正直やるせない気持ちもありますが、被害が少なく動ける私たちが来たる復興に向けて、食や工芸品等を通じて魅力を発信し、またお客様に戻ってきていただけるよう頑張ってお参りたいと思っております。会場にお越しいただければ幸いです。

協同組合 加賀能登のれん会 副理事長 佃 一志

<京王百貨店の取り組みについて>

このたびの「令和6年能登半島地震」により被災された皆様に謹んでお見舞い申し上げますとともに、被災地の一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

京王百貨店では、被災された方々に対する義援金の募金箱を、新宿店（「石川・福井 物産と観光展」の会場ほか）および聖蹟桜ヶ丘店に設置いたしました。お預かりした義援金は京王百貨店としての寄付金とあわせ、日本赤十字社を通じて被災地の方々の支援にあてられます。また、「石川・福井 物産と観光展」の売上の一部を被災地へ直接お届けいたします。



■ **イトインコーナー** ※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

●石川/金沢ゴールドカレー本店「熟成能登豚カツカレー」(1人前) 1,100円

イトイン

ドロツとした濃厚なルーにソースをかけたカツをのせ、付け合わせの千切りキャベツが特徴の「金沢カレー」と呼称されるカレー。石川県のブランド豚、能登豚のカツをのせて仕上げました。



●福井/うお吟「恵びす丼」(1人前) 1,650円 **イトイン**

福井・敦賀市にある海鮮専門店「うお吟」の名物「恵びす丼」がイトインに登場。マダイや「ふくいサーモン」、甘エビ、イクラなどの魚介を贅沢に盛りつけた一品です。



●福井/福井らーめん 五目亭「福井らーめん かたいけの」(1人前) 850円

イトイン

福井県内に4店舗を展開する「福井らーめん 五目亭」。国産の純鶏(親鶏)と煮干しを合わせたやさしい味わいのWスープに、ふすまを練り込んだ自家製の麺を使用。国産純鶏(親鶏)のたたき、鶏・豚二種類のチャーシュー、越前水菜などをトッピングした、県産食材にできる限りこだわった一杯です。



●福井/福そば×ヨーロッパ軒総本店「天おろしそばとミニソースカツ丼」

(1人前) 1,860円 **京王百貨店限定販売** **イトイン**

福井駅近くにそれぞれ店舗を構える、昭和24年創業の老舗そば店と創業100余年・元祖ソースカツ丼の店として知られる洋食店の人気メニューがコラボレーション。みぞれ状の大根おろしが入った出汁を冷たいそばにかけて食べる福井名物の越前そばと、カラッと揚げた豚ロース肉とモモ肉のソースカツ丼が味わえる京王百貨店限定のセットメニューです。



■ **そのほかにも金沢おでん、焼鯖寿司などご当地グルメが充実**

●石川/赤玉本店「金澤おでん 8種とカニ面セット」6,150円 <各日20点販売予定>

(カニ面・車麩・肉いなり・赤玉ばくだん・信田巻・金時草湯葉巻×各1、肉団子・にぎすつみれ・海老しんじょう×各2 計9種12個・出汁500ml)

金澤おでんの老舗「赤玉本店」。具材は、直営工場厳選された食材を一つひとつ手作りで仕上げています。車麩、肉いなり、つみれなど地元でも定番人気のおでん種と香箱蟹の身と内子などを盛り込んだカニ面も入ったセットが登場します。



●石川/金澤玉寿司

『彩華』白えび甘えび押寿司(6貫) 1,404円 **実演**

創業70年を超える金沢市・片町の老舗寿司店。“富山湾の宝石”ともいわれるやさしい甘みと光沢のある身が特徴の白エビと甘エビを味わえる一品です。



●福井/欧風食堂 サラマンジェF

「せいこ蟹のグラタン」(1個140g) 1,500円

フレンチをベースにした欧風料理が人気の同店。福井県で冬季の約2ヵ月間にのみ水揚げされる、メスのズワイガニ「セイコガニ」を一杯使用したグラタンです。オスに比べ小ぶりな身の中に詰まった内子・外子の濃厚な味わいとプチプチとした食感が楽しめます。





●福井/若廣「焼き鯖すし」(1本8貫) 1,296円

福井県の名物・焼き鯖の棒すし。脂がのった肉厚の鯖とふっくらと甘い福井県産コシヒカリを使用した酢飯との相性は抜群で、絶妙な焼き加減で香ばしく仕上げています。



●福井/ミート&デリカささき

「若狹牛ももステーキ重」(1折) 2,322円 **実演** **特別企画品**

地元で愛される鯖江市の老舗精肉店が手掛ける、国産素材にこだわった弁当がそろいます。福井県内で12ヵ月以上肥育され、5段階の肉質等級で3等級以上などの条件を満たした黒毛和種のみが謳えるブランド牛・若狹牛の中でも、さっぱりとした脂の旨みが味わえる赤身のもも肉を厳選したステーキ弁当です。



■人気銘菓やパフェも登場



福井県・鯖江にあるプリン専門店
福井/メゾン・ド・レトワール
「大人のショコラプリンパフェ」
(1カップ) 1,380円 **実演**
京王百貨店限定販売
<各日 50点販売予定>



大豆で作ったソフトクリームの店
福井/ごーる堂
「越前どら焼き豆乳ソフト」
(1個) 850円 **実演**
京王百貨店限定販売



1847年創業の老舗和菓子店
福井/錦梅堂「羽二重餅」
(15個入) 800円



石川/しらやま商舗
**「金沢箔菓子金箔入
ホワイトいちごチョコ」**
(5個入) 648円
<100点販売予定>



“福井の冬の風物詩・水羊羹”の老舗
福井/えがわ「水羊かん」
(520g) 850円



■石川・福井の「技」が光る、工芸品 19 店舗が出店

経済産業大臣指定の伝統工芸品である越前漆器の「源伸堂」、九谷焼の「ひさだ商店」をはじめ計 19 店舗がそろいます。



【写真上】

石川/牛首袖 加賀乃織座

「牛首袖八寸帯」176,000 円 <2 点販売予定>



福井/高嶋木工所

「黒柿バッグ(大)」

(サイズ:26.5×16.5×9.5cm) 176,000 円

<1 点販売予定>

【写真下】

石川/寺嶋和装

「手書き加賀友禅 鼻緒おしゃれぞうり」

(フリーサイズ 23.0~24.0cm程度)

48,400 円 <1 点販売予定>

※地震の影響などやむを得ない理由により、内容を一部変更、中止させていただく場合がございます。