

2025 年 4 月 3 日

株式会社京王百貨店

暖春に味わうひんやりスイーツやラーメンなど、新たな店舗が登場する 2 週目がスタート

「春の大北海道展」を開催中

会期：開催中～4 月 8 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、最終日は 17 時閉場



【注目ポイント】

1. 過去最大規模の会場実演スイーツが勢ぞろい

…平年より気温が高いことが予想される今春におすすめの、パフェやソフトクリーム、ジェラートなどの“ひんやりスイーツ”が計60種以上と充実し、会場実演のスイーツメニューは過去最大規模を展開します

2. 選べる価格帯の肉・海鮮弁当がそろそろ「京王限定 贅沢弁当特集」「平日限定 1,080 円弁当」

…京王百貨店限定販売の豪華弁当・計14種のほか、平日・数量限定の1,080円弁当は価格据え置きで展開

3. 会場で楽しめる「できたてグルメ」が充実

…海鮮串焼きやじゃがバターなど手軽にできたてを楽しめる北海道グルメをラインアップ。

2 週目からは、札幌の人気ラーメン店「鶏 soba KAMOSHI(初登場)」「麺屋 幸咲」の 2 店舗が実演で登場します

京王百貨店 新宿店では、7階大催場にて「春の大北海道展」を4月8日(火)まで開催しています。北海道展は、当社で開催する単県物産展で唯一、春と秋の年2回・各2週間の開催が定例となっている人気・規模ともにトップの物産展です。

今年は春の訪れが早く平年より気温が高まると予想される中、会場実演スイーツではパフェやソフトクリーム、ジェラートなどの“ひんやりスイーツ”も豊富にそろえ展開します。また、3,000円前後・2,000円前後・平日数量限定1,080円と3つの価格帯の肉・海鮮弁当をそろえる「京王限定 贅沢弁当特集」「平日限定1,080円弁当」をラインアップします。4月2日(水)から一部店舗を入れ替え、初登場3店舗を含む計60店舗（通期計80店舗）が出店。同展では初となるラーメンを実演スタイルで提供し、会場グルメの一つとして食べ比べも楽しめます。



現在開催中の「春の大北海道展」会場

■会場で楽しめるひんやりスイーツも充実！「会場実演スイーツ」を展開

＜京王百貨店限定販売のひんやりスイーツ＞ ※すべて **実演・京王百貨店限定販売**

＜1＞



＜2＞



＜3＞



＜4＞



＜5＞



＜1＞札幌/札幌ろまん亭 **2週目**

「生チョコモンブランソフト」(1個) 750円

1988 年創業、同パティスリーの人気メニュー「チョコモンブラン」が京王百貨店限定でソフトクリームになって登場します。同店オリジナルのチョコレートを使用した生チョコをモンブラン状にして、チョコレートソフトクリームに絞り、クランチチョコレートをトッピングした濃厚なチョコレート尽くしの一品です。

＜2＞千歳/ジャージーブラウン **2週目**

「うしメロン」(1個) 900円＜各日70点販売予定＞

北海道・十勝「高田牧場」のジャージー生乳を使用した乳製品を展開する「ジャージーブラウン」。十勝産小麦とジャージーバターを使用したふわふわのコロネパンをコーン代わりにソフトクリームを盛りつけた同店の人気スイーツ「うしのつの」に、オリジナルメロンバームクーヘンとメロンソースを合わせました。

＜3＞砂川/岩瀬牧場 **2週目**

「ジェラソフト」(1個) 850円

冬季以外は約 60 ヘクタールの農地に約 200 頭のホルスタインを放牧して飼育する「岩瀬牧場」は、1892 年（明治 25 年）に入植の点灯ある農場。濃厚ながらもさっぱりとした味わいが特徴のソフトクリームとお好きなジェラート 2 種を一度に楽しめるメニューに、牛型のクッキーとミルククリームのエクレーアをトッピングして提供します。

＜4＞江別/町村農場 **通期**

「ミックスベリーパフェ」(1カップ) 1,296円＜各日100点販売予定＞

1917 年創業の老舗乳業メーカー。農場から直送した新鮮なミルク本来の味を活かした「牧場ミルクソフトクリーム」に、イチゴ・ラズベリー・ブルーベリー・ブラックベリーの 4 種のベリー、自家製のイチゴ味のマスカルポーネをあわせた京王百貨店限定パフェが登場します。

＜5＞札幌/みるくsan **通期**

「桜ソフトクレープ」(1個) 1,350円

全国の酪農家のこだわりのミルクを使ったスイーツが人気の「みるく san」。北海道産牛乳に桜の塩漬けを合わせて作った「桜ソフトクリーム」に、抹茶クリームと求肥をあわせ桜餅風に仕上げたクレープです。クレープの中には濃厚な生クリームを忍ばせ、牛をデザインしたクッキーを添えました。

<そのほかの、2週目から登場する注目のスイーツ>

●小樽/小樽洋菓子舗ルタオ **実演**

「北海道産小豆の生クリームパイ」(1個) 594円

京王百貨店限定販売 <各日300点販売予定>

北海道産ジャージーミルクで作った生クリームと「北海道十勝のあんこ」を、サクサクとした食感にこだわり焼き上げたパイ生地です。サンドし、北海道産苺をトッピングしました。

(そのほかポイントがありましたらご教示ください)



■価格帯で選べる「京王限定 贅沢弁当特集」「平日限定1,080円弁当」

3,000円前後・2,000円前後・平日数量限定の1,080円と、価格帯別に選べる限定弁当をそろえます。カニの食べ比べや「赤玉ホタテ」「たちかま」など希少な食材を使用した海鮮弁当や、食べ応え・見た目ともにボリューム満点な道産牛づくし弁当など各店舗こだわりの弁当が登場します。

<3,000円前後からの贅沢弁当> ※すべて**実演**・**京王百貨店限定販売**、各日60点販売予定

<1>



<2>



<3>



<4>



<1>積丹/食堂海の家 **通期**

「タラバ蟹、花咲蟹、本ずわい蟹の3種食べ比べとほたて貝柱豪華弁当」(1折) 3,888円

食感の良いタラバガニ、旨みの強い花咲ガニ、しっとりとして甘みのある本ズワイガニ、3種のカニの食べ比べに加えて、人気のホタテも盛り込んだボリュームたっぷりの一折です。

<2>旭川/旭川駅立売商会 **通期**

「赤玉ほたてと三種の蟹盛り合わせ」(1折)2,916円

旭川での駅弁立売販売がはじまりの弁当店。希少な赤玉ホタテを贅沢に3粒のせたほか、花咲ガニとタラバガニのほぐし身、ズワイガニの爪玉肉、イクラを合わせました。

<3>札幌/今井商店 **通期**

「『たちかま』と海の幸弁当」(1折)2,980円

北海道産スケソウダラの白子と塩、少量のでんぷんのみで作る郷土料理「たちかま」、北海道産のイクラ・ヒラメ・ホタテ貝柱・タラバガニのほぐし身のほか、ズワイガニの棒肉・ほぐし身、ウニ、ボタンエビなど10種を盛り付け食べ応えのある一折に仕上げました。

<4>函館/やきにくれすとらん沙蘭 **通期**

「ふらの和牛と大沼黒牛の赤身部位・道産ヒレステーキの三種盛り弁当」(1折) 3,240円

北海道銘柄牛「はこだて大沼黒牛」のウチモモステーキを醤油ベースの和風ダレで、「ふらの和牛」のウチモモステーキをブラックペッパーとガーリックで味付けしています。北海道産ヒレステーキには岩塩とネギをかけて仕上げ、じっくりと焼き上げた3種のステーキを食べ比べできる弁当です。

<2,000円前後の贅沢弁当> ※すべて**実演**・**京王百貨店限定販売**・各日60点販売予定

<5>



<6>



<7>



<8>



<5>帯広/十勝豚丼こうふく **通期**

「網焼き霜降りかみこみ豚・ハンバーグ・トロトロ角煮の贅沢豚丼」(1折) 2,376円

十勝地方・帯広で、昭和初期から親しまれている郷土料理の豚丼専門店。赤身に脂のサシが入り甘みがある十勝の「かみこみ豚」を特製タレに絡めた厚切りロースの網焼きに、トロトロになるまで煮込んだ人気の角煮、ハンバーグ、ウィンナーを盛り合わせたボリュームたっぷりの一品です。

<6>札幌/マルコさっぽろ食販 **通期**

「ラム2種食べ比べ弁当」(1折) 1,890円

食肉食材卸を営む同店。特製の醤油ダレに漬け込んだジンギスカンとガーリックオイル風味の羊肉の肩ロースに加え、ラム肉とご飯の間にジンギスカンのシメで楽しむジンギスカンうどんを盛り込みました。

<7>札幌/精肉卸し焼肉 八軒苑 **2週目 初登場**

「北海道産赤身ロースメガ盛り弁当」(1折) 2,592円

札幌・八軒の街で、精肉卸売業者が手掛ける焼肉店。ご飯の上にひき肉を醤油で味付けたそばろ肉を敷き詰め、その上にさっぱりとした味わいの北海道産赤身ロースをたっぷりと盛りつけました。

<8>札幌/市場めし 兆(きざし) **2週目**

「兆弁当～豪快～」(1折)2,052円

札幌場外市場近くに店を置く「市場めし兆(きざし)」。ズワイガニの棒肉・ほぐし身、イクラ、ウニ、エビ、ホタテ、サーモン、マグロなど計8種の人気の具材をバランスよく盛りつけました。

<平日限定 1,080円弁当> ※すべて**実演**・**特別企画品**・各日60点販売予定 ※お一人様2点まで

平日・数量限定の人気企画「平日限定 1,080 円弁当」を、今展でも価格据え置きにて展開します。肉系・海鮮系あわせて計 12 店舗にて 1 折 1,080 円の弁当を各日各 60 点販売。各店とも主力の弁当は 2,000～3,000 円前後ですが、まずは“北海道や店自慢の味を知るきっかけになれば”と、特別提供価格にて味・価格ともに満足度の高いラインアップがそろいます。



<商品一例>

(写真左) やきにくれすとらん沙蘭「ミニステーキ弁当」

(写真右) 今井商店「海の幸お得盛弁当」

■会場で楽しめる「できたてグルメ」

会場で手軽に楽しめる串焼きや春に旬を迎える北海道産のアスパラを使ったじゃがバター、食べ比べもおすすめのラーメン2店舗による実演販売など北海道の定番人気グルメを手軽に買いまわってお楽しみいただけます

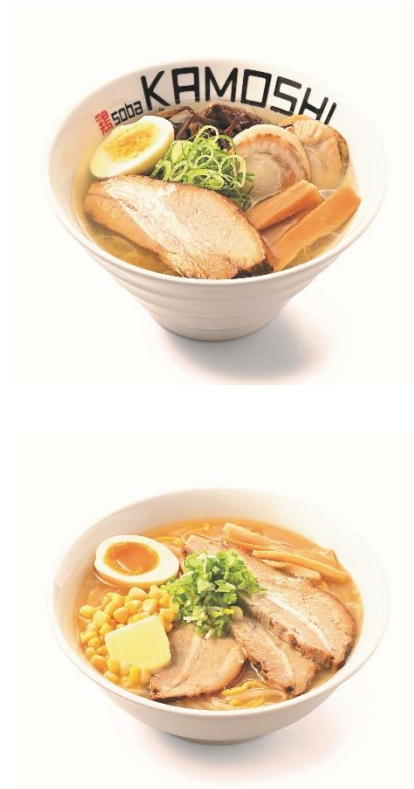
＜同展初の試みとして、人気のラーメン2店舗が実演スタイルで登場＞ ※2週目 **実演** *会場ではプラスチック容器での提供

●札幌/鶏soba KAMOSHI **初登場**

「北海道産ホタテと特製煮干しの鶏塩ラーメン」(1人前) 1,650円

＜各日100食販売予定＞ **京王百貨店限定販売**

札幌市豊平区に本店を構える「鶏soba KAMOSHI」。知床鶏をふんだんに使用し、半日かけてじっくりと仕込んだスープは、鶏の旨みを感じるあっさりとした味わいです。さらに北海道産ホタテと知床鶏との相性にこだわった煮干しをトッピングし、鶏と海鮮の旨みが絶妙にマッチした限定メニューが登場。そのほか、定番メニューの「鶏塩」「鶏醤油」「味噌」(各1,150円)の3種の味も楽しめます。



●札幌/麺屋 幸咲

「味噌チャーシューバターコーンラーメン」(1人前) 1,650円

＜各日100食販売予定＞ **京王百貨店限定販売**

札幌市清田区の人気ラーメン店「麺屋 幸咲」。道内店舗では毎週火・金曜日のみ販売している、鶏・豚・野菜などをブレンドしたまろやかな口当たりのスープと中太ちぢれ麺が特徴の「味噌ラーメン」が登場。ホロホロとした食感になるまで煮込んだチャーシューとバター、コーンをトッピングした同展限定メニューのほか、「味噌(1,150円)」「辛味噌(1,250円)」「塩バター(1,150円)」をラインアップします。

＜そのほかのできたてグルメ一例＞



●札幌/海鮮串焼いましる
「いか焼き」(1本)850円
通期 実演



●夕張/夕張あきんど屋
「北あかりのジャンボ
じゃがバターアスパラのせ」
(1個) 864円 **通期 実演**



●小樽/小樽なると屋
「若鶏半身揚げ」
(1個)1,180円 **通期 店内調理**

そのほか「さんぎ」(1個:180円)、
「手羽先さんぎ」(1個:170円)などもそろいます