

“贅沢食材”食べ納め！！ 年末特別企画 北海道物産展

2016年12月20日（火）～30日（金）

〔※26日（月）から一部入れ替え〕

松坂屋上野店 本館6階催事場



年末年始食材の買出し風景でおなじみ、年の瀬1番アツく盛り上がる街「上野・御徒町」。松坂屋上野店では「年末特別企画 北海道物産展」を開催いたします！一年の締めくくりは、普段よりちょっと贅沢したい時期。海鮮、肉、スイーツ、ラーメンなど、とにかく“贅沢”“豪華”にこだわって、北海道から約50店舗を集結させました！この時期にふさわしい、北海道のとびきりの「美味しい！」をぎゅっと凝縮した、今年最後の北海道物産展です！



大丸松坂屋百貨店 北海道物産展担当バイヤー 本田大助

大丸、松坂屋すべての北海道物産展を担当している専任バイヤー。通称“北のグルメハンター”。札幌に駐在して12年。美味しいものをお客様のもとにお届けするため、日々道内を食べ歩き、着任してからなんと体重は20kg以上も増量！
今回も本田が自信を持って集めてきたお店やスペシャルメニューが揃います！！

一年の締めくくりは、“希少な素材”を使った豪華にぎり寿司で！

1万匹に1～2匹しか獲れない超高級魚で、幻の鮭と呼ばれる、脂ののった“鮭児”や、漁獲量が少なく知る人ぞ知る海老で、葡萄色をしている“ブドウエビ”といった希少な素材を握り寿司で！



鮭児！！

ブドウエビ！！

<鮭のぶ／札幌> **イトイン** ※12/25（日）まで
年末豪華食べ比べ握り(味噌汁付き) 3,780円 ※各日30食限定

札幌の人気ラーメン店が夢のコラボ！

札幌で人気の3店舗がタッグを組んだ！！それぞれはこんなお店・・・

武蔵 道内産のゲン骨(豚骨)・豚足・鳥ガラや野菜をじっくり弱火で4時間。透明なスープはあっさりなのに、コク深い。その風味を最大限に活かすため、中華鍋にラードとニンニクを敷き、野菜と一緒に強火でスープも炒めます。

山嵐 厳選した道内産のトンコツのみを使用したスープはうまみが出るまでコトコト10時間以上じっくり時間をかけて作られる。余分な脂を捨てながら出来上がったスープは、まさに山嵐の真髄。

飛燕 宮城県産の森林鶏の首肉と、国産の煮干を数種類に昆布・野菜を足して強火で9時間煮込んだ鶏白湯スープ。化学調味料を極力使用せず他にはない、あっさりとした仕上がり。



3店舗が知恵を出し合い、出来上がったのがコチラ！！

麺は北海道産小麦 100%の特注麺を使用し、風味豊かでモチモチ食感が特徴。スープは豚骨を長時間じっくり煮込んだ非常に濃厚な仕上がりで、特製白味噌との相性もピッタリです。トッピングも豚バラチャーシュー3枚と、長時間煮込んだ珍しい豚軟骨を使用。見た目も味も豪華に仕上げています。

<武蔵・山嵐・飛燕／札幌> **イトイン**
特製チャーシュー味噌らーめん 1,242円 ※各日100食限定
※12/26(月)からはメニューが変更になります。

1年頑張った自分へのご褒美に！肉ざんまい&カニざんまい

肉派！



士幌黒牛のサーロイン、ランプ、イチボ、内モモ焼肉ハンバーグと道産牛ローストビーフ、国産牛たん煮込みが入った豪華部位食べ比べ弁当！
 <くれすとらん伽羅／函館>
 年末の豪華弁当 士幌黒牛の部位食べ比べ 3,996円 ※各日限定50

どっちも！



お肉も海鮮もどっちも味わえる！人気のドライエイジングビーフのほか、和牛の部位食べ比べ！
 <清味屋／帯広>
 和牛モモ・ヒレ・熟成牛サーロインと海鮮弁当 4,860円 ※数量限定

カニ派！



たらば、ずわい、毛ガニをあふれんばかりに盛りつけました！
 <北海工房／札幌>
 三大かに豪華食べ比べ弁当 3,500円

年末年始のご馳走に！豪華カニまつり！！

毛ガニ、ズワイガニ、たらばガニといった“三大かに”をはじめ、うに、あわび、ほたてなど、お鍋や迎春食材など年末年始のご馳走に欠かせない、旬の海の味が充実！太平洋日高沖で獲れた毛ガニも、茹でて北海道から直送します！（数量限定）さらに、初日には、活きたままの毛ガニが到着します！！



<三共岡部水産／札幌>

毛ガニ(ボイル、1杯500g、冷凍) 5,400円 など

来年は酉年！こだわり卵で景気づけ！



エサにもこだわり、のびのびとした平飼いで育てられる鶏たちが生んだ、自慢の有精卵を使って作られる、エッグタルトやシフォンケーキ。玉子農家が作った絶品スイーツが、松坂屋上野店に初登場！有精卵も販売いたします！！
 <永光農園／札幌>
 エッグタルト 1個 280円
 キッシュ 1個 320円
 シフォンケーキ 1個 280円
 有精卵 6個 400円

永光農園の美味しさの理由

・平飼いで、自由に歩き回りよく運動するため健やかに育つ。
 ・オス、メス混ぜて飼育。鶏本来の習性に従って卵を産むことができるから。



平飼いの様子

温泉熱で育てる、いちご&マンゴー！

漁師町である函館市恵山町の「はこだて恋いちご」は、温泉施設の余剰排湯を有効活用し、温泉熱＝エコエネルギーを利用して栽培されたいちごです。甘さとインパクトのある大振りの粒が魅力！今回はこのいちごを使ったパイを開発。また、このほか、道内では温泉熱を利用して「マンゴー」の栽培も。南国のフルーツ、マンゴーですが、意外にも北海道で栽培されているのです！そのマンゴーを使ったプリンが数量限定で登場します！



<レ・ディ・ローマ・プラス／札幌>

とろけるカスタードいちごパイ 1個 400円

※価格、限定数はいずれも予定です。変更になる場合がございます。また、天候や交通等の諸事情により、入荷のない場合があります。