

# G. W. は上野で“ド迫力”の北海道を堪能！ 初夏の大北海道物産展

2016年4月27日（水）～5月10日（火）

〔※5月4日（水・祝）から一部入れ替え〕

松坂屋上野店 本館6階催事場



北海道新幹線が開業し、注目が集まる北海道！松坂屋上野店では、ゴールデンウィークに合わせて「初夏の大北海道物産展」を開催！北海道駐在の物産展担当バイヤー、人呼んで“北のグルメハンター本田”が、海産物、肉、スイーツまで、道内各地で厳選した美味が上野に集結！会場には全56店舗が揃います。活きた貝を目の前で炙ったり、毛がに1杯を丸ごとお弁当に載せたり・・・と迫力満点の初企画限定グルメが盛りだくさん！このゴールデンウィークは上野にしながら、北海道の美味を堪能！連日5,000人以上が来場する人気のイベントです。

## ◆ド迫力の豪華海鮮弁当◆

### “毛がに丸ごと1杯”がまるまる載ったスペシャル弁当！！

3月中旬から下旬、オホーツク海の流水が消える頃に解禁になる毛ガニ漁。流水にもたらされた良質なプランクトンを食べ、厳しい冬の間にたっぷり栄養を蓄えた「流水明け毛ガニ」は“身”も“みそ”もたっぷり！1年を通して、最も甘みがありおいしい時期なのです。そんな流水明けの毛ガニを、豪快にまるまる1杯分を載せてしまったという、ド迫力のスペシャル弁当が登場します！！

＜北海工房／札幌＞ 毛がに丸ごと豪快弁当 8,640円 ※各日限定10



### “水槽”現る！“活あわび”を目の前で調理！



新幹線開通で沸く“函館”の人気店から、  
北海道新幹線開業記念特別弁当が到着！

会場に、水槽が出現！奥尻で獲れたあわび、北海道産のほたてやほっきが生きのまま水槽に！奥尻では、離島の豊かな自然環境を活かして、島をあげてあわびの養殖に取り組んでいます。奥尻のあわびは、身がつかまっていて、歯ごたえ抜群！水槽から取り出し、注文を受けてから目の前で炙って弁当に載せる、鮮度満点の海鮮弁当です！

＜ご馳走亭／函館＞松坂屋上野店初出店 ※1週目のみの出店  
贅沢炙り海鮮弁当 3,240円 ※各日限定50

## ◆和牛・ラム！希少な道産肉弁当◆

### A5ランク黒毛和牛＆熟成人舞牛を 贅沢に食べ比べ！！

人舞牛は十勝清水町「人舞」の雄大な自然が生んだ牛肉。糖蜜を加えたオリジナルブレンドの飼料で育てており、肉の甘みがより感じられると評判のブランド牛です。A5ランクの道産黒毛和牛と、熟成した人舞牛の、それぞれのサーロインとモモステーキとを食べ比べられる、贅沢な肉弁当が登場！

＜清味屋／帯広＞ A5ランク道産黒毛和牛と熟成人舞牛サーロイン・モモステーキ食べ比べ御前 6,980円  
※各日限定20





## 希少な“サフォークラム”専門店が初出店！！

士別出身のオーナーが営むラム肉専門の焼肉店。顔と足が黒い毛で覆われているのがサフォーク種で、肉用種として最高品種とされています。羊独特の臭みが少ないので食べやすく、非常に柔らかいのが特徴。北海道産のサフォークは生産量が少なく道内でも高級とされています。そんな希少なラムを使ったステーキ弁当が登場！！

＜士別バーベキュー／札幌＞松坂屋上野店初出店  
仔羊のステーキ弁当山わさび添え 1,480円



## ◆まるでフルーツ！雪の下にんじん◆

通常は秋に収穫される人参ですが、「雪下人参」は収穫せずにそのまま雪の下で冬を越し、3月～4月にかけて収穫します。雪の下でじっくり貯蔵して冬を越した人参は、香り、旨み、甘みがぐっと増して、まるでフルーツのような味わいです。

＜レ・ディ・ローマ・プラス／札幌＞

右：雪の下にんじんとりんごのスイートピッツァ 1,296円  
左：北海道ミルクと雪の下にんじんのサンデー 600円



## ◆初出店が目白押し！！◆

イトインコーナー！！



### 札幌の人気ラーメン店の競演！魚介だし味噌＆煮干中華！

写真：＜拉麺Shin／札幌＞松坂屋上野店初出店 ※1週目のみの出店  
味噌らーめんスペシャルトッピング 1,200円

12時間の火入れの後、一晚寝かせた自慢の味噌スープ。

＜にぼShin／札幌＞松坂屋上野店初出店 ※1週目のみの出店

にぼちゅう(醤油) 830円

煮干のえぐみまでも旨みに変えた自慢の醤油スープ。

越冬じゃがいもを使用した  
上野店オリジナルコロッケ！

雪解け後に掘り出したばかり！



酪農家ならではの製品づくりを  
実践する、こだわりのスイーツ  
ショップ。

＜パパラギ／池田＞

松坂屋上野店初出店

イチゴ生シュー 498円

※各日限定200

雪下で低温保存した越冬じゃがいもは旨みが凝縮！さらに、酒粕の生酵母を飼料に配合して育てたブランド牛「びえい牛」を使用！  
＜美瑛ファーマーズ／美瑛＞  
松坂屋上野店初出店  
びえい和牛越冬じゃがいもの牛肉コロッケ 380円



手軽に食べられるひとくちゼリー  
の専門店。道産の牛乳やフ  
ルーツを使用。

＜RYPE／札幌＞

松坂屋上野店初出店

ライブメロンプリン

20個 1,080円



※価格、限定数はいずれも予定です。内容が変更になる場合がございます。

取材に関するお問い合わせ先／松坂屋上野店

TEL 03-3832-1111(大代表)

広報担当：藤井・宮川