



2021年3月19日  
株式会社京王百貨店

春らしい華やかなグルメで、北海道気分を満喫

## 春の大北海道展

会期：3月31日（水）～4月13日（火）

会場：新宿店7階 大催場

営業時間：10時～20時<6日（火）、最終日13日（火）は17時閉場>

京王ネットショッピング：<https://shop.keionet.com/>

### 《ここに注目》

- ・「百花繚乱！春の豪華弁当特集」：「3種類以上の具材」がテーマ。2週間で12種登場
- ・「魅惑のベリー特集」：味も見た目も魅惑的なベリーを使ったスイーツ特集
- ・イートイン：限定メニューをそろえ、ラーメン・寿司は週替わりで計4店舗が登場
- ・今、都内で行う「北海道物産展」の意義：「生産者」をクローズアップ
- ・ネットショッピングでも一部販売：昨秋の約2倍、65種類を販売



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、新宿店7階大催場にて3月31日（水）から4月13日（火）までの2週間、「春の大北海道展」を開催します。

単県物産展として屈指の人気を誇る北海道展は、当社では春と秋の年2回開催が定例ですが、昨年春はコロナ禍によって中止に。2年ぶりとなる今回の春の大北海道展では、コロナ禍2年目の春を少しでも楽しんでもらいたいと、需要の高まる豪華テイクアウト弁当の特集、春らしく「ベリー」をお題にしたスイーツの特集、限定メニューのラーメン・寿司のイートインなど、味わい・見た目とも華やかなラインアップを揃えます。1週ごとに（1週目：3月31日～4月6日、2週目：4月7日～4月13日）一部内容を変更して開催し、2週間で計69店舗が登場します。

※文中のマーク… 京王百貨店初登場= **京・初**

京王百貨店限定販売= **京・限**

実演販売= **実演**

## ■百花繚乱！春の豪華弁当特集

漁業、畜産が盛んな北海道の海鮮・肉、それぞれをふんだんに使った弁当は北海道展の花形です。特にコロナ禍では外食の代わりとして高額な弁当を購入される姿が目立つことから、今回は「3種類以上のこだわり具材」で「華やかな盛り付け」の、味も見た目も「百花繚乱」な弁当を企画・特集。価格も例年より3割程高めめの2,500円前後を中心に、今展限定販売となる11種を含む計12種類が登場します（2週間計）。

### 百花繚乱ポイント！「産地にこだわった素材を、色鮮やかに盛り付け」



①礼文・島の人礼文島本店「豪華海鮮弁当 さくらそう」2,500円、各日30折予定 **京・限** **実演** 1週目

礼文島のウニ専門店が作る特別企画品。礼文は北海道最北の島で、利尻昆布を食べて育った良質なウニが獲れます。今回の弁当には、ミョウバンなどの添加物を使わずに塩水で保存した、獲れたての生ウニと、道産の特大ボタンエビ、希少なトキシラズ（秋前にとれる鮭）、ホタテ、さらにマグロの中トロが並びます。

②積丹・食堂 海のや「蝦夷あわびういくら弁当」2,376円、各日50折予定 **京・限** **実演**

ミョウバン不使用のウニに、北海道産のイクラしょうゆ漬けをふんだんに盛り付け、さらに程よい食感に煮た自家製の蝦夷アワビを丸ごとのせた贅沢弁当。

③長万部・浜形水産「海老トロえび食べ比べ弁当」2,700円、各日30折予定 **京・限** **実演**

北海道産のボタンエビと、天然海老をのせ、さらにカニのほぐし身、カニ、イクラをのせました。

④旭川・旭川駅立売商会「かに三種食べ比べ」3,780円 **京・限** **実演**

タラバガニの棒肉と爪肉、ズワイガニの爪肉、北海道産毛ガニの棒肉をふんだんに使い、ウニ、イクラで彩った贅沢弁当。



⑤中川・道の駅ながかわ「道産牛ステーキ3種&タラバステーキ弁当」2,592円、各日50折予定 **京・限** **実演**

ヒレ、内モモ、ランプの3つの部位を使った道産牛のステーキに、旬のタラバガニの棒肉を盛り合わせた新作弁当。牛肉とカニ、北海道が誇る高級食材を堪能できます。

⑥白老・白老和牛王国上村牧場「白老牛サーロインステーキ・ミスジステーキと香味焼弁当」2,700円、各日50折予定 **京・限** **実演** 1週目

上村牧場で育てる白老牛のステーキの王様サーロインと希少部位のミスジ、すき焼き風味のバラ肉を一折に。

⑦函館・やきにくれすとらん沙蘭「道産牛ステーキ盛り合わせ弁当」2,268円、各日50折予定 **京・限** **実演**  
道産牛のサーロイン・ヒレ・内モモのステーキ、チーズをのせた道産牛豚あいびきハンバーグが豪快に。さらに、函館の人気ハム・ソーセージ店「函館カール・レイモン」のソーセージを盛り合わせたお弁当。

⑧札幌・グリルサーカス「北海道三種牛ステーキ食べ比べ弁当」2,980円、各日50折予定 **京・初** **京・限** **実演** 2週目

初登場のグリルサーカスは札幌に本店を置く洋食屋。黒毛和牛とホルスタインから生まれた国産ブランド牛・十勝ハープ牛のサーロイン、内モモと、北海道産黒毛和牛内モモのステーキを食べ比べできるお弁当。自家製ハンバーグには、甘味の強い札幌東区のブランド玉ねぎ「札幌黄」を使用しています。

## ■魅惑のベリー特集

ベリーを使った春の新作や、今展限定販売商品など、人気スイーツが実演販売を含めて登場します。

天塩・宇野牧場「北海道産ベリーと有機牛乳のソフトクリームパフェ(1個)780円

各日 200 杯販売予定 **京・限** **実演**

1945年から続く牧場で、有機飼料(牧草)・有機畜産物(牛から搾ったミルク)・有機加工食品(牛乳・ヨーグルトなどの乳製品)の3つの有機JAS認証を取得しているオーガニック製法にこだわる宇野牧場。有機牛乳のソフトクリームに、北海道産ブルーベリー、ラズベリー、ストロベリーの3種のベリーを飾りつけ。パフェの下は苺ソースと自家製スポンジ生地です。ハートに飾り切りしたストロベリーは当社担当者のこだわりです。



厚真町・ハスカップファーム山口農園「ハスカップサンデー」(1個)650円

**京・初** **京・限** **実演**

道内一(=日本一)の作付け面積を誇るハスカップの名産地・厚真町のハスカップ農園が都内百貨店に初出店。ハスカップゼリーのうえに、その場で作るハスカップスムージー、ミルクソフトクリームを重ね、ハスカップクリームと冷凍ハスカップをトッピング。ソースなど加工品として道外に流通するハスカップを粒ごと味わえる希少なサンデーです。



小樽・小樽洋菓子舗ルタオ「フレーズ マスカルポーネサンド」(1個)540円

各日 250 個限定販売 **京・限** **実演** 1週目(出店は通期)

チーズケーキで知られる北海道の有名スイーツ店・ルタオが当展限定商品を出品。くちどけ滑らかなマスカルポーネのムースを厚めのサブレでサンドし、会場でイチゴのチョコレートをかけて仕上げます。ムースの中にはイチゴゼリーが入っています。



札幌・めめ「めめおやき(まるごとブルーベリー)」(1個)250円

**京・限** **実演** 1週目

豆腐店を営む「めめ」のおやきは、タピオカ粉を使ったもちもち食感が特徴。ブルーベリーと豆乳クリームを使った春の新作が登場します。



札幌・ぼたぼたいちご「スペシャル苺大福」(1個)300円 **京・初** **実演** 2週目

苺をちょこんと乗せた、可愛らしい見た目のいちご大福専門店が当社初登場。苺を練りこんだ餅で、こしあんと苺を丸ごと包んだ「スペシャル苺大福」のほか、草餅(粒あん+いちご)、白餅(白あん+いちご)など、色とりどりの苺大福を販売します。



## ■人気のイトイン

出来立てのラーメン、握りたての寿司、北海道と同じ味わいをお届けできるのはイトインの醍醐味。通常3店舗のイトインを今回は寿司・ラーメンの2店舗に絞り、空間を広くとりつつ席数も通常の半数とし、アクリル板で仕切るなど、感染対策を講じて実施します。1週間ごとに店舗を入れ替え、寿司2店・ラーメン2店の計4店舗が登場します。1週目・2週目の寿司店同士のコラボレーションにも注目です。

※ラストオーダーは、各日閉場の1時間前

<1週目:31日(水)~6日(火)>

・札幌:鮭処 竜敏「厳選握りとカニ小井」(1人前)3,850円 各日100食販売予定

京・限

良質な旬のネタが自慢の札幌・すすきのの寿司店。マグロのトロと赤身、赤玉ホタテ、蝦夷バフンウニ、トキシラズ(秋前にとれる鮭)、イクラの6種の握りと、セットの丼には生ズワイガニ、生タラバガニ、ボタンエビ、ズワイガニ爪とほぐし身を贅沢にのせました。竜敏店主と北海道展担当者がイトインならではの楽しみ方と考案したこの限定メニューには、昆布だしと薬味がつき、熱々の出汁に丼の生のカニをさっとくぐらせ、しゃぶしゃぶ風にも楽しめます。



2週目出店の寿司店「数馬」とコラボ。握りの皿に、数馬自慢のクジラのさえずりのベーコンが添えられています。

昨年春の緊急事態宣言下には近隣住民に無償でランチ提供を行っていた竜敏が、「握りたてをあじわってもらってこそこの寿司」とイトインでの出店を強く希望し、本来であれば昨春に披露となるはずだった限定メニューで登場です。

・札幌:麺屋 雪風「味噌ジンジャーらーめん」(1人前)1,350円

各日100食販売予定

京・限

札幌の定番・味噌ラーメンのなかでも、特徴的な味わいで知られる人気店が初登場。秘伝の味噌ダレに、白みそ、赤みそをブレンドし、豚骨と鶏白湯、煮干し、鮪節でとった濃厚スープをブレンド。濃厚でありながら後味がさっぱりとしたスープに生姜をきかせ、今展用に厚切りチャーシューと煮卵、炙りチャーシューの3種を盛りつけました。麺は中太ちぢれ麺です。



<2週目:4月7日(水)~13日(火)>

・札幌:数馬「蝦夷握りと彩り小井」(1人前)3,850円

各日100食販売予定

京・限

クジラベーコンが自慢の札幌の寿司店が初登場。1週目出店の竜敏とも親交が深く、両店は今展にあわせてメニューを共同考案。同じメニュー構成とすることで、1週目・2週目で各店自慢のネタの違いを楽しんでいただけるようにしました。



マグロ、ホタテ、松川カレイ、ズワイガニ、バフンウニと竜敏自慢の生タラバガニの握り6貫に、数の子、釧路産クジラのさえずり(舌部分)のベーコン、イクラ、ボタンエビ、蒸シアワビがのった小井の贅沢なセットです。

・札幌:麺匠赤松「鮭だし白醤油(鮭つみれ入り)」(1人前)1,200円

各日150食販売予定

京・限

日本料理を学んだ店主が作る、鮭ぶしスープが特徴のラーメン店。鶏ガラに鮭節、昆布、野菜などからとったスープに、本醸造白醤油と鮭オイルをブレンド。芳潤な鮭の香りが立つ鮭だしラーメンに、鮭つみれをトッピング。麺は北海道小麦5種類を独自配合した、小麦の甘味と食感が楽しめる中太ストレート麺です。



## ■コロナ禍で苦しむ「生産者」の販路確保につなげたい。女性担当者の考える「北海道展の意義」

観光業や飲食店の苦境がニュースに取り上げられる中、小売りへ材料を卸す生産者も非常に苦勞していることから、首都圏への販路として北海道展を活用してほしいと生産者をクローズアップ。生産者の声を一部ご紹介します。

### 浜中町・おおともチーズ工房

厚岸郡浜中町の「大友牧場」が営むチーズ工房。牧場と同じ敷地にある工房で、牧場の生乳 100%のチーズや乳製品を販売しています。

「観光客激減及び飲食店への集客の低下により、土産物店や店頭販売、食材としての売り上げが減少。特に乳製品は賞味期限が短いものが多いため、販売先の確保に苦慮しています。

浜中町は冷涼な気候と広大な大地の酪農が盛んな街です。そこで生産される生乳は有名アイスクリームにも使用されるほど高品質な生乳。国産ナチュラルチーズも多種多様化し、海外産のものに負けない品質や風味を楽しめるようになりました。北海道展では、その土地、その季節にしか味わうことのできない『旬のチーズ』をぜひご紹介したいと思っています。」

「チーズ工場のピザ とまとマルゲリータ」(1枚)1,080円



### 厚真町・ハスカップファーム山口農園

魅惑のベリースイーツ特集の「ハスカップサンデー」で登場するハスカップファーム山口農園は新宿店初登場。

「当社では、観光農園（ハスカップ狩り）を行っています。昨年は人数制限を設けながら開催し、来園者数が例年の7割程度に。今回の北海道展を通して、日本一のハスカップの町、厚真町産のハスカップの美味しさを知っていただき、北海道胆振東部地震で応援していただいたお礼として、復興に向けて頑張っていきたいと思えます。ハスカップの魅力や美味しさを知ってもらえる機会になればと願っています。」

### 「春の大北海道展」企画担当者

食品・レストラン部 催事担当 畔上 草子

2009年入社。店内案内担当（いわゆるエレベーターガール）として9年勤務した後、物産展の企画・運営を行う現職へ異動。趣味は北海道への旅行と北海道展巡り。北海道展を求めて九州まで旅したことも。念願の北海道展の担当に女性として初めて着任した昨年の春はコロナ禍で中止となり、今展へはより一層の想いをもって臨みます。



店内案内担当時代の畔上

## ■ネットショッピングは昨秋の約2倍の商品数

20年9月に開催した「秋の大北海道展」で初めて取り組んだ物産展商品のネットショッピング販売。2回目となる今回は、前回の約2倍となる65商品が登場します。

### <「春の大北海道展 インターネット販売」概要>

URL : <https://shop.keionet.com/>

会期 : 3月25日(木) 10時~4日10日(土) 16時 ※予定数に達し次第、終了

送料 : 配送方法(「常温」「冷蔵」「冷凍」)ごとに税込5,400円以上のお買い上げで送料無料

### <商品一例>

CHACO「#CHACOCHEE」(6個入り) 1,980円、「冷凍できるCHACOの、ヨーグルト」(5個入) 3,100円 京・初

北海道千歳箱根牧場の新鮮な生乳から作るヨーグルト専門店。コロナ禍で観光客が減少する中、ECでも販売できる商品の開発に着手。絵本から出てきたようなチーズの形をしたレアチーズケーキ「#CHACOCHEE」や、クリームチーズのように濃厚な「冷凍できるCHACOの、ヨーグルト」などを、ECと会場(2週目)にて販売します。



### 【7階大催場入場に関するお願い】

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、会場内の通路幅やイートイン店舗の席間隔の確保のほか、施設や備品の清掃・消毒の強化、従業員の手指衛生・健康管理を徹底します。ご来店の際には下記項目のご理解・ご協力をお願いいたします。

- ・混雑時には入場制限をさせていただく場合がございます。
- ・会場内ではマスク着用、会場入口での手指消毒にご協力をお願いいたします。
- ・お客様同士、ソーシャルディスタンスの確保をお願いいたします。
- ・状況により、会期や内容の変更・中止の可能性がございます。最新情報は公式ホームページにてご確認ください。

(<https://www.keionet.com/>)