

2016年10月

新宿高島屋開店 20 周年記念にちなんだ「初登場・新商品 特集」を開催。行列の絶えないラーメン店が会期中店を閉めて初登場するほか、外国人観光客にも人気のタッチパネル形式の寿司店も初登場。牛・鶏・豚・羊・鹿という肉のオールスターが一度に食べられる井やエゾ鹿ジビエ串、こだわりのスイーツにも注目です。

新宿高島屋開店 20 周年記念 大北海道展

■会期:11月3日(木・祝)~8日(火) ※最終日は午後6時閉会

■会場:新宿高島屋 11 階催会場

高島屋の物産展のなかで最も歴史があり、売上も弊社 No.1 の「大北海道展」。今年で開店 20 周年を迎えた新宿高島屋でも、オープン初年度から毎年開催し年々人気を博しています。

今回は、特に節目の開店 20 周年ということで、担当バイヤーが満を持して、何度も通って口説き落とし札幌の有名行列ラーメン店や、今や外国観光客からも気軽に新鮮なネタが味わえることで注目されている新千歳空港内の人気寿司店といった、**東京の百貨店初登場や新宿高島屋初登場など、最新の北海道グルメ**を数々ご紹介します。合わせて、毎回お馴染みの出店ブランドも、新宿高島屋 20 周年にちなんだ**今回特別の新商品、新メニュー**を続々ご用意します。会場では、目新しい商品を盛りだくさん取り揃えた、約 50 ブランドが一堂に揃います。

また今回は、ご来店お客様に北海道をより楽しんでいただくために、東京都内と現地から特別に人気チームにお越しいただき、初日・2 日目の 2 日間、1 階 JR 口前広場で「よさこいソーラン」のパフォーマンスをご披露いただきます。

I. 20 周年記念 イチオシ「初登場」グルメ

節目の年にちなみ、北海道展担当バイヤーが満を持して新規に導入した、おすすめブランド 6 店

① 札幌:麺屋高橋 ※東京百貨店初登場

つけめん正油味(大) 一人前 900 円(税込)

北海道の札幌はいわずと知れたラーメン激戦区。その中で、常にランキング上位で行列必死の有名店「**麺屋高橋**」がついに**東京百貨店に初登場!**

ベースとなるのは、豚骨と煮干しのうま味を極限まで煮出し、野菜の旨みもたっぷり凝縮した濃厚スープ。そして麺は極太



で、なめらかな表面でありながら、存在感の強いスープを余すことなく絡みとり、素材の持つそれぞれの美味しさを堪能することが出来、平打ちなのでしっかりとスープをのせて口に運んでくれます。麺のキレ・コシ・小麦の香り、どれをとってもパーフェクトな一杯です。

オープンは2008年10月。「自分が食べておいしいと感じたつけ麺を、札幌でもっと広めたいと思った」と語る店主の高橋明宏さん。決して良いとは言えない立地にお店を開き、行列ができるほどの人気店を築き上げました。「東京の多くのお客様にぜひ食べていただきたい」と、今回はこの期間お店を休んで、一杯一杯全てご主人が自ら仕上げます。

② 千歳:新千歳空港 五十七番寿し ※東京百貨店初登場
北海7貫セット(中トロ・ヒラメ・鮭児・帆立・ズワイガニ・キンキ・ウニ) 一人前 3,200円(各日50食限定・税込)

北海道の空の玄関の一つといえば、新千歳空港。国内外の航空会社が乗り入れており、国内外の多くの旅行者を受け入れている24時間空港としても有名です。空港内には北海道グルメが味わえる飲食店が多数ある中、“時間がなくても気軽に、



その時期の旬のネタが味わえる”ことで人気のお店が「五十七番寿し」。札幌市中央卸売市場の水産仲卸会社直営だからこそ、新鮮な北海道で捕れる魚介類が常に揃っており、人気のマグロやイカだけでなく、鮭児やキンキなど、なかなかお目にかかれないようなネタがタッチパネル形式で1貫から味わう事ができる上、最近では言葉が話せなくても大丈夫と外国人観光客にも大人気の、話題のお店です。

今回は、東京の百貨店に初登場、そして新宿高島屋開店20周年にちなんで、この時期だけの特別なネタを盛り合わせたセットメニューのほか、道産産マグロや数量限定の鮭児も特別にご用意いたします。

③ 札幌:ジェラテリア・ジェリーム ※新宿高島屋初登場
北海道ぶどうジェラートの特製パフェ
一杯 972円(税込)

農薬や化学肥料を使っていない草を食べてすくすく育った道東中標津山本牧場の生乳「養老牛放牧牛乳」を使用。果物は、ピューレやペーストをできるだけ使わずに生の果物をそのままジェラートにするなど、食材に徹底的にこだわっています。季節に応じたフレーバーのジェラートが楽しめる札幌西野の人気店が初登場。



今回は、若い女性をターゲットに、特別に仕上げたスペシャルジェラートパフェを数量限定にてご提供。また、本店でも人気の出来立ての焼きたてシュークリームもご用意しております。

④ 豊富町:川島旅館バターフィールド ※新宿高島屋初登場
フレーバーバタープレミアムうに(40g) 1,944円(税込)

川島旅館は、2016年7月にリニューアルオープンした、日本最北限の温泉郷”豊富温泉”にある創業昭和2年の人気老舗旅館。

オリジナル商品「BUTTER FIELD」フレーバーバターは、地元の豊富牛乳で作った良質なバターに、厳選した北海道産



のうにや山わさびなど意外な素材を練り込んだ約 10 種のバリエーションを取り揃えました。(季節によって練り込むフレーバーは変わります。) 肉や魚料理はもちろん、パスタやパンにも良く合うバターに仕上がっています。特におすすめなのが、一滴のしょうゆと熱々の白米でいただくバターご飯。新感覚の朝食が楽しめます。

⑤ 函館:café akira(カフェ アキラ) ※新宿高島屋初登場
北海道産赤肉メロン 100%使用 ふわふわゆきメロン
一杯 600 円(税込)

函館大手町に 2016 年 1 月にオープンした、こだわりコーヒーと季節食材にこだわったスイーツで話題の店が初登場。今回は今年自慢の新品、北海道産の赤肉メロンを凍らせてスライスし、甘いミルクをかけた「ふわふわゆきメロン」を特別出品。甘いメロンが口に入れたとたんふわっと溶けて、幸せのひとつときが楽しめます。



⑥ 北斗市:焼肉レストラン伽羅(キャラ) ※新宿高島屋初登場
サロマ黒牛イチボ・ランプ弁当 一折 2,001 円
(各日 50 点限定・税込)

上質な黒毛和牛を、丸々一頭単位で仕入れていることで知られる焼肉レストラン伽羅が新宿高島屋に初出店。今回は新宿高島屋開店 20 周年記念にあわせて、道産ブランド牛「サロマ黒牛」の限られた部位で仕上げた、ボリューム満載の牛肉弁当を数量限定で販売いたします。



II. 20 周年記念 オススメ「新商品・新メニュー」

お馴染みの出店ブランドが開店 20 周年にあわせて、注目商品を数々ご用意いたしました。

⑦ 深川:レストラン ムッシュ・サンダカン
トリプルふかがわカレー
一人前 1,620 円(スープ付・税込)

真っ青な空に映える黄色の建物、入口の三角屋根が印象的なムッシュサンダカンは、1983 年の開業以来地元深川市民を始め、多くのお客様に愛され続ける人気のレストランです。お店に隣接している工房で製造される、薫りのやわらかなクルミチップでスモークされた化学合成食品・添加物無添加のソーセージやベーコンは、全国各地で開催されている北海道物産市などでも人気です。今回は、深川の米を食べて育った放牧豚「ふかがわポーク」で作ったトロ角煮と、無添加とろベーコン、無添加フランクフルトを豪快にのせたトリプルふかがわカレーが、ミニイートインで味わえます。



⑧ 小樽:レストラン MURA

鮭のクーリビアック 一人前 1,620 円

(各日 50 食限定・税込)

海を通じて欧州までも名を轟かせた「北のウォール街」として発展した小樽は、道内では函館と並び西洋料理に早くから慣れ親しんだ街。その地元で、派手さのないアットホームなおいしさがモットーの、人気フレンチレストランです。

今回は開店 20 周年記念にあわせて、北海道で獲れた秋鮭を、ゆで卵などと一緒にパイ生地で巻き、ローストした「鮭のクーリビアック」をイートインでご用意しました。風味豊かな鮭の味わい、ナイフを入れたときの美しさも食欲をそそります。



⑨ 札幌:パティスリー アパレイユ。

北海道いちごのレニャチーズケーキ 一個 540円(税込)

2013 年 10 月にオープンした、「有機やさいアンの店」直営のスイーツ店。北海道産の小麦、発酵バター、平飼いの鶏の卵、粗糖など、使っている原材料は、味や風味が良いだけでなく、生産方法が明確なものばかり。フルーツや野菜も「アンの店」で扱う品なので、生産者の顔が見えます。特にフルーツは産地に出かけ、パテシエの植木さんが自ら収穫するものも多いとのこと。ここまで材料の安全性にこだわる菓子店は珍しいと評判が広まり、全国からのお取り寄せも多いというお店です。

今回は、新宿高島屋開店 20 周年記念にあわせて、北海道産のいちごを使ったかわいい猫のムースケーキを、実演販売いたします。



⑩ 帯広:旬彩高心

ミートオールスター盛り弁当 1,944 円

(各日 30 点限定・税込)

十勝帯広の地で、和食を休業した店主が、地元のさまざまな食材を使っておもてなしする料理店。今回は、新宿高島屋開店 20 周年記念にあわせて、豚たれ焼、牛ステーキ、鶏照焼、鹿カツ(ジビエ)、ラムチョップの 5 種という、まさに肉のオールスターを乗せた特別メニューを数量限定で販売します。



⑪ 札幌:魚河岸 ひかり寿司

北海道まるごと弁当 1,501 円(各日 50 点限定・税込)

札幌市民の台所・札幌市中央卸売市場の市場隣り。一般市民も卸売価格で購入ができるさっぽろ朝市内に平成 17 年(2005)よりお店を構える「魚河岸ひかり寿司」。

たっぷり乗せたいくらやシマ海老や毛がに、帆立、イカといった北海道自慢の海鮮全 5 種類をのせた特性弁当を限定販売いたします。



⑫ 札幌:札幌蟹工船

かに脚肉どっさり弁当 1,998 円(各日 50 点限定・税込)

どのメニューにもメインの蟹を贅沢に使い、蟹の魅力を存分に堪能できる蟹専門店直営の飲食店から、紅ズワイ蟹の脚を箱一杯にのせた豪華なお弁当を限定販売いたします。



Ⅲ. 台風被害も負けずに元気に出店「新得町:上田精肉店」

⑬ 新得町:上田精肉店

エゾ鹿ジビエ串 1 串 200 円(税込)

新得町産彩美牛串 1 串 300 円(税込)

豚みそ串 1 串 200 円(税込)

記憶に新しい台風10号による激しい雨の影響で、北海道・東北地方では大きな被害が発生しました。北海道新得町では川が氾濫し、下新得川橋が崩れ落ち、札幌と帯広・釧路を結ぶ特急「スーパーとがち」・「スーパーおおぞら」が全面運休。

新得町をはじめとする道東十勝地域では生活道路寸断、給水管が破損し町一帯で断水が発生、多くの住民に多大な影響を及ぼしました。

こうした中、新得駅近くの「上田精肉店」では、断水でも近くの地下水を利用して、過酷な状況にもかかわらず、地域住民の食を守るために、温かい惣菜などを提供するなど営業を続けました。現在断水は解消されたものの、

いまだ町は完全復旧には至らない状況ですが、「上田精肉店」としては、元気に前向きに営業をしていくことが地域復興の手助けにもなるとの思いで、予定通り出店いたします。

今回、エゾ鹿、豚、牛という北海道ならではの3種の肉を、手軽な串焼きでお楽しみいただきます。



Ⅳ. 20周年記念 お楽しみイベント

「北海道」をより楽しんでいただけるように、今回特別に、「よさこいソーラン」のパフォーマンスをご披露いただきます。

⑭ よさこいソーラン in 新宿高島屋

場所:1階 JR口前広場(観覧無料・各回20分前後)

・渋谷区立鳩森小学校児童有志のみなさん

・日時:11月3日(木・祝) 午前11時30分～

・むらむらむらあず(北海道帯広市)のみなさん

・日時:11月3日(木・祝) 午後3時～、午後5時～

11月4日(金) 午前11時30分～、午後1時～、3時～、5時～

・ダンスパフォーマンス集団 迫-HAKU-(東京都小平市・東村山市)のみなさん

・日時:11月3日(木・祝) 午後2時～、4時～

⑮ 北海道ゆるキャラ「サイロウシ」来店

場所:1階 JR 口にて

とちのちの魅力 PR 大使「サイロウシ」が来店し、大北海道展をお客様にアピールいたします。

・日時:11月5日(土)・6日(日) 各日午後2時～、4時～



■北海道展専任担当バイヤー新井将士のご紹介



高島屋の担当バイヤー新井は、全国 19 店舗の北海道物産展の専任バイヤーとして、年間 100 日以上北海道に出張し、「ミスター北海道」というあだ名が付くほど北海道に魅了されています。全国各店に寄せられた様々なニーズを元に、広い道内各地の飲食店や小売店、農家さんや漁師さんなどを訪ね、物産展への出店・出品交渉するが主な仕事ですが、ご当地グルメの食べ歩きも大好きで、ゆくゆくは全道制覇を目指しています。そんな新井が、今回新宿店の開店 20 周年記念に相応しい、とびっきりの最新の北海道グルメを、自信をもってご紹介いたします。

【お問い合わせ】新宿高島屋 Tel 03-5361-1111(代表)