

今年は29（ニク）年、今回の大北海道展は、とにかく“牛”！！

こだわりの牛肉を使った様々なメニューが登場するほか、

乳製品も勢ぞろいの“牛（ぎゅう）フェス”開催！！

# 春の大北海道展

高島屋大阪店 7階催会場

4月12日（水）～4月24日（月）※最終日は午後5時閉場

昨今の空前の肉ブームによって、若い人の消費量が増えているだけでなく、60代以上の肉消費量もここ10年で約4割も増えるなど、牛肉の消費量は拡大傾向にあります。中でも、霜降り肉の取引価格の高騰、健康志向、肉本来の旨みを味わう本格志向の広がりによって、あまりサシの入らない赤身肉の人気が高まっています。さらに、各地方で牛肉のブランド化も相次いでおり、まさに“肉ブーム”という状況が続いています。

酪農のイメージが強い北海道も、肉牛の飼育数は全国1位で、全国の出荷数の約2割を占めています。また全国で生産される約200のブランド牛のうち、約50種類は道内で育てられているなど、北海道は、全国でも屈指の牛肉大国でもあります。

そんな中、今回の大北海道展では、牛肉大国である北海道が誇るブランド牛の中でも、特に人気の高い赤身肉が強みの「黒牛」、「褐毛和牛」、「ホルスタイン」、それぞれのブランド牛を使ったメニュー10種類が会場に登場するほか、北海道の牛乳を使ったスイーツも勢ぞろい。総勢約60店舗が会場にて、北海道の魅力を紹介してまいります。



## 厳選！3種のブランド牛を使用

### ●星空の黒牛（黒牛）

農薬も化学肥料も一切使用していない標茶町の約 300 ヘクタールの自然地形をそのまま使用し、無数の星の粒が散りばめられる夜空のもと、快適に育てられる“星空の黒牛”。世界でも指折りの高い透明度で知られる摩周湖の天然ミネラルウォーターを与えることで赤身の旨みと脂身のコクの調和を感じることができます。



### ●いけだ牛（褐毛和種）

十勝池田町で生まれ、池田町内で肥育される褐毛和種（あか牛）。ワインの製造過程での副産物、ワイン粕を飼料に加えることで、程よい霜降りでありながら、余分な脂肪が少なく、和牛ならではの風味豊かでジューシーな肉質を楽しむことができます。



### ●豊西牛（ホルスタイン）

豊西牛を飼育するのは、地元・帯広で牧場を構えて 30 年を越えるトヨニシファーム。帯広で生まれた子牛を中心に一頭一頭、成長を記録し、徹底した育成・肥育を行っています。牛に与える飼料は、オリジナルでブランドした 3 種の配合飼料を飼育段階に合わせて配合割合を変え、7 種類を使い分けます。おいしい穀物を食べて育った牛肉は、脂身が少ない引き締まった赤身が特長です。



## 北海道牛×北海道食材 夢のコラボレーション

### 牛肉×海鮮

- 「くしろ都寿司」(釧路市)

星空牛のフレーク&海鮮丼・・・2,089円

「星空の黒牛」のフレークと、リブロースに加えて、まぐろの中落ち、いくら、長芋と合わせました。



### 牛肉×北海道野菜

- [トヨニシファーム] (帯広市)

フィレステーキ串・・・981円<各日 50串限り>

豊西牛のジューシーで脂身が少ない引き締まった赤身肉の中でも、旨みが豊富なリブロースの厚切りとアスパラを合わせて串にしました。会場の立ち飲み処で、ビールと共に召し上がりいただけます。※パプリカは道外産を使用



## おすすめ牛肉3種を贅沢に食べ比べ！

- [沙蘭] (函館市)

北海道産牛肉三種食べ比べ弁当・・・2,484円

<各日 50折限り>

今回スポットを当てる「豊西牛」「星空の黒牛」「いけだ牛」の3種類全てを詰め込んだ弁当。「いけだ牛」の赤身のステーキと、煮込みのサイコロステーキ、「星空の黒牛」のハンバーグ、「豊西牛」の焼肉を贅沢に詰め込みました。



## ブランド牛を使った初登場グルメ

- [ピッカーニャ] (札幌市) ※4月18日(火)まで

いけだ牛のローストビーフ丼(もも)・・・1,481円<各日 70食限り>

星空の黒牛のカツ丼(もも)・・・1,481円<各日 50食限定>

札幌すすき野の肉料理専門店「ピッカーニャ」が道外初登場。「いけだ牛」のモモ肉の中でも、希少性の高い部位”シンタマ”を使ったローストビーフ丼のほか、「星空の黒牛」のモモ肉を使った”牛カツ丼”をご用意しました。



●[北のダイニング縁] (帯広市)

豊西牛カルビ巻き餃子・・・1,296円 (冷凍/8個)

<各日 30袋限り>

餃子の中に、「豊西牛」を板状にカットしてそのまま入れた斬新な逸品。牛肉とにんにくを入れることで、牛肉のジューシーさとにんにくの香りが合い重なって、ボリューム満点の餃子に仕上がっています。



●[わっかけ岩] (久遠郡)

豊西牛の男爵コロッケ・・・326円<各日 150個限り>

昼夜の寒暖の差の大きいニセコ産男爵芋は、でんぷんを豊富に含み、ホクホク感が強いのが特長です。この男爵芋と「豊西牛」のジューシーなネック部分を合わせた絶妙な逸品です。



**酪農も盛んな北海道 新鮮な牛乳を使ったメニューも充実**

●[カントリーホーム風景] (帯広市)

ヨーグルトソフト・・・401円<各日 200個限り>

牛舎で牛を一括管理し、年に4回、早刈りをした栄養価の高い若草を餌として与えることで摂れる高い乳脂肪分が特徴の牛乳を、ヨーグルトを混ぜ、ソフトクリームに仕上げました。牛乳の甘みとヨーグルトの程よい酸味がクセになります。



●[プチドール] (釧路市) ※4月18日(火)まで

ヨーグルトプリン・・・421円<各日 50個限り>

釧路市民に親しまれるご当地シュークリームが有名な菓子店。厳選された北海道産の牛乳・生クリームを使用し、熱を加えずに仕上げることで、本来の風味をお楽しみいただけます。



●[スイートオーケストラ] (札幌市)

いちごヨーグルトカンノーロ・・・301円<各日 50個限り>

イタリアで有名な筒状生地の洋菓子「カンノーロ」。北海道産の小麦粉で生地を作り、自家製チーズクリームと、生クリームをいれ、焼成し、仕上げます。全て手作業にこだわった逸品です。



●[フロマージュの杜] (札幌市)

ヨーグルトチーズケーキタルト・・・1,001円 (冷凍)

下層部には、レアチーズケーキとヨーグルトを、上層部には道産生クリームとヨーグルトを混ぜ合わせてフリーズドライの苺をトッピングしました。濃厚でありながら、さっぱりとした食べ応えのあるタルトです。



**海の幸を使った定番の海鮮丼**

●[カネシマ嶋田商店] (釧路市)

道東産かに・八角弁当・・・2,646円<各日 100折限り>

春の旬である道東産の毛がに、甘みのある根室産たらばがにのほか、弾力性があり、脂ののったプリプリ感が楽しめる道産魚 八角を詰め込んだ道東ならではのオリジナル弁当です。



●[札幌かに工房] (札幌市)

北海道産たらば・いばら・毛がに弁当・・・2,808円

<各日 100折限り>

北海道産の毛がに、たらばがに、いばらがにを贅沢に盛り付けました。いばらがには、深海 400~500m に生息し、身が引き締まった弾力性の高さが魅力の希少性の高いかにです。



●[うに乃世老屋] (札幌市)

北海道産バフン、ムラサキウニ 2 種食べ比べ弁当・・・2,970 円

<各日 30 折限り>

余市、日高、利尻産のバフンウニとムラサキウニは、昆布を豊富に食べていることから、濃厚で甘みがあるのが特長です。ミョウバンを使わずに、半生蒸しにすることで、よりウニ本来の甘みが味わえる贅沢な弁当です。



●[函館朝市栄屋] (函館市)

活やりいかよさこい色々弁当・・・2,001 円<各日 50 折限り>

※各日午前 11 時からの販売

前日水揚げした函館産のやりいかを生きたまま空輸し、会場で刺身にしました。オホーツク産の毛がにフレーク、道産のいくら、生うにと共に盛り付けた食べ応えのある一杯です。



**会場で味わえる出来立てイートインメニュー**

●[くしろ都寿司] (釧路市)

にぎり寿司・・・324 円から

親潮と黒潮がぶつかり、日本でも随一の水揚げを誇る“釧路”で、地元の人たちに人気の寿司店。春らしいにしんのほか、八角やひずやなど、大阪では滅多に食べることのできない食材を含む 22 種類をご用意いたします。



●釧路[純水ラーメン] (釧路市) ※4 月 12 日 (水) ~18 日 (火)

純水ラーメン (味噌/醤油)・・・801 円

ゲンコツのうまみを極限まで引き出し、バランスを追求したスープに合わせるのには、風味の強い北海道産の小麦粉を 100% 使用した太麺。釧路でも人気の高い名店です。



問い合わせ先：高島屋大阪店 06-6631-1101