

台風被害を乗り越えて、元気に復活した金時豆を大特集！

いくらてんこ盛りの“つつこ飯”などの初登場グルメも充実！

第 65 回 大北海道展

高島屋大阪店 7 階催会場

平成 29 年 10 月 11 日(水)～10 月 23 日(月) 13 日間

各日 10 時～20 時(金・土曜日 20 時 30 分)予定 最終日は 17 時閉場

物産展の中でも不動の人気を誇る大北海道展は、1952 年秋に高島屋大阪店が日本で初めて開催した名物催です。今回の大北海道展では、昨年の台風10号によって甚大な被害を受けた十勝地方・更別の金時豆を特集。更別で頑張る農業高校の生徒たちにも協力をいただき、甘みがあり、ふっくらとした金時豆を使ったスイーツや惣菜など高島屋大阪店でしか味わえないグルメをお届けいたします。このほかにも、北海道外初出店の店から大阪初登場グルメなど、海の幸から山の幸までこの季節ならではの味、総勢約 50 店舗の味がお楽しみいただけます。



●十勝ならではの金時豆を更別農業高校生たちがお届け!!

栄養分、ビタミン、ミネラル分が多いのが特徴である金時豆の北海道での生産量は、約 2 万トン。全国でも北海道がダントツの生産量を誇ります。中でも十勝・更別での生産量は全体の約 70%～80%を占めています。しかし昨年、台風 10 号の影響により大打撃を受け、昨年の収穫量は例年の半分にも満たない状況となり、十勝の金時豆はほぼ壊滅状態となりました。そこで、本年は、台風によって甚大な被害を受けた十勝・更別の農業高校の生徒たちと地元農場の方々が力を合わせて、十勝ならではの金時豆を高島屋の物産展でお届けいたします。

今回、金時豆を生産する松橋農場は、良質な堆肥を作る為に牛を飼育する酪農と畑作を並行して営む日本でも数少ない兼業農家で、健康な牛からとれた自社生産の完熟肥料を使用することによって丈夫な農作物を生産するのが特徴です。一方、更別農業高校は、将来の畑作や食品加工の担い手を育成する為、高校生たちが、様々な生産現場や食品製造の実習を経て商品化したものを流通させていることを目的としています。これらの農場と高校生が手を組み、生産は松橋農場、加工は高校生たちが分担して行い、手塩にかけて育てた金時豆そのものと物産展で展開する金時豆スイーツ・惣菜に使用する煮豆やペーストを提供いたします。



展開商品

○[カントリーホーム風景]金時豆ソフトクリーム…378円<各日200点限り>

こだわりの飼料を与えることで健康に育った牛からとれる牛乳は、高い乳脂肪分があり濃厚です。今回、この濃厚な牛乳と今回の金時豆を混ぜ合わせた優しい甘みが特徴のソフトクリームを提供いたします。



○[フロマージュの杜]金時豆と小豆のタルト…1,001円<各日30点限り>

金時豆と小豆ペーストを盛り込んだレアチーズケーキ。下層部には、レアチーズ、上層部には北海道産生クリームをあしらった風味豊かな逸品です。



○[おおとも牧場]金時豆グラタン…972円<各日50点限り>

自家製のスモークチーズ、ホワイトブイヨン、通常の牛乳の2倍の量を使用したカチョカバロチーズに、金時豆のほか、かぼちゃ、さつまいもを加えたボリューム満点のグラタン。チーズの濃厚な粘りと金時豆の風味を同時に味わえる一品です。



○[小樽洋菓子舗ルタオ]金時豆サンデー…567円<各日 50点限り>

ソフトクリームに、ドゥーブルフロマージュが添えられる人気のサンデーに、金時豆の甘露煮を贅沢に盛り付けました。



○[パティスリー ジョリ・クレール]金時豆プリン…432円<各日 40個限り>

北海道産の牛乳・卵を使用し、カラメルをあとがけした昔ながらの無添加プリンに、金時豆のペーストを混ぜ合わせました。



●大阪初上陸グルメも満載

○[花牛]北海道産サフォークのジンギスカン定食…1,501円<各日 30食限り>

札幌でも大人気のジンギスカンが、北海道外初登場！今回は、特別に北海道産ラムの中でも、臭みが少なく、脂に甘みがあり、柔らかい肉質が特徴のサフォーク種ラム肉を数量限定でご用意いたします。



○[らー麺 とぐち すすきの本店]赤味噌らーめん…864円

札幌・すすきのの人気行列店。濃厚豚骨スープに、北海道産の赤味噌、八丁味噌、北海道産小麦のちぢれ麺を使用。濃厚でインパクトのある味わいです。



●見た目にも豪快な丼

○[海味 はちきょう]おどろきのいくら丼 つっこ飯・・・1,991 円

その時期ごとにいちばん美味しい食材を仕入れて提供する
[海味 はちきょう]。中でも名物の「つっこ飯」は、“おいさー”と
いう迫力ある 掛け声とともに、ご飯のうえにイクラを盛って
いきます。限界までいくらを盛ったインパクト抜群の丼です。



○[沙蘭]北海道産ステーキ丼・・・1,890 円

サシの少ない赤身サーロインとヒレ肉を岩塩で味付けし、
肉本来の味を楽しんで頂けるミディアムステーキと、バター
醤油味のサイコロステーキを盛り付けました。



○[海のや]北海道産えび食べ比べ弁当・・・2,200 円<各日 50 折限り>

良質の海の素材だけを選別し、海鮮料理を提供する積丹半島の
民宿・食堂。濃厚な甘みたっぷりの牡丹えび・しまえび・甘えびの
3種を豪華盛り付けました。



○[うに乃 世老屋] 北海道産バフン・ムラサキウニ食べ比べ丼・・・2,484 円<各日 50 折限り>

余一、日高、利尻産のバフンウニとムラサキウニをミョウバンは
いっさい使わず、半生蒸しにすることでウニ本来の旨味を味わえる
贅沢な丼です。

