

2017年10月

高島屋のバイヤーが惚れ込んだ「北海道素材にこだわるお店」が新登場！

大北海道展

■会期:2017年10月25日(水)～30日(月) ※最終日は午後6時閉場。

※お食事処は各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

■会場:新宿高島屋 11階催会場



都市開発が進み注目高まる新宿駅南口に構える新宿高島屋。毎回多くのお客様がご来場され人気を博している「大北海道展」が、この秋も10月25日からスタートいたします。

今回も注目間違いなしの“美味しい・楽しい”北海道グルメの数々をご紹介します。

今回は、担当バイヤーが満を持して、何度も通って出店をご了承頂いた北海道ならではの豪快なパフォーマンスで人気の飲食店や、地元のラーメン雑誌で新店1位の座に輝いた実績を持つ話題のラーメン店など、今回初登場の店や、最新の北海道グルメを数々ご紹介。また、「FROM FARM TO SHINJYUKU(農園や畑から新宿へ)」と題して、雄大な大地のもとで育まれた北海道の秋野菜をはじめ、びえい和牛のステーキ、放牧豚の無塩せきベーコン、ぶどう栽培からこだわったワイン、新鮮な生乳を使って熟成製造したチーズなど、この時期の北海道だからこそその美味を存分にお楽しみいただけます。

～今回のテーマ～

- 【I】. 店主が惚れ込んだ特選素材の数々。渾身の味が楽しめるイートイン
- 【II】. FROM FARM TO SHINJYUKU(農園や畑から新宿へ)
- 【III】. 話題の店、伝統の味
- 【IV】. 新宿高島屋×「Ponta」1周年「北海道展コラボレーション企画」限定



北海道展担当バイヤー 新井 →

【I】. 店主が惚れ込んだ特選素材の数々。渾身の味が楽しめるイートイン

(1) 札幌 海味 はちきょう <新宿タカシマヤ初登場>

- 元祖つつこ飯（1人前、椀汁付） 2,390円
（小） 1,990円
ウニ丼（1人前、椀汁付） 価格未定
（小） 価格未定

北海道の本当に美味しいものをお召し上がりいただきたい。そんな想いで、北海道全土の海産物や農産物の中から、その時期の選りすぐりの逸品をご提供する、札幌「はちきょう」。

ここの名物は、何といても「つつこ飯」。豪快に「おいさー」の掛け声とともに、白米をよそった丼にイクラをお客様の目の前で盛り、また盛り、さらに盛る。このパフォーマンスを今回はご注文あった全てのお客様にご披露させていただきます。

ただ量が多いだけではありません。盛るのは厳選に厳選を重ねたイクラだけ。「イクラ消費量世界一の店」の心意気を掲げる、はちきょうの自慢の逸品を、ぜひご堪能ください。
※その他、うに丼などのメニューもございます。



(2) 札幌 ラーメン Q(キュー) <新宿タカシマヤ初登場>

- 清湯(チンタン)醤油ラーメン 1人前 897円
鶏油 SOBA(まぜ麺) 1人前 847円
白湯(パイタン)醤油ラーメン 1人前 947円
<金・土限り/各日 150食限り>

飲み口はさっぱりしているのに、余韻はとともふくよか。スープが体にすうっと入っていく。そうした奥深い、やさしい味が自慢のラーメンは、吟味に吟味を重ねた素材でつくる、しょうゆ味の清湯と、醤油味の白湯のラーメンが味わえる。昨年ラーメン誌の北海道新店部門で1位を獲得した、いま話題の人気店です。

清湯のだしは「新得地鶏」、さらに「知床鶏」のガラを要に、羅臼昆布や煮干しほか多様な魚介、香味野菜が脇を固める。しょうゆは兵庫県たつの市で伝統的な製法を続ける「末廣すえひろ醤油」のものをブレンド。一方、白湯は、長時間煮込んだ鶏のまろやかなうま味と、もっちりした平麺の相性の良さを感じさせる逸品。ぜひども、会場で至極の味をご堪能ください。



【II】. FROM FARM TO SHINJYUKU(農園や畑から新宿へ)

(3) 仁木 NIKI Hills ワイナリー <新宿タカシマヤ初登場>

HATSUYUKI 750ml 5,400 円

1 グラス 600 円

2018 年夏にプレオープンを予定する北海道仁木町の新ワイナリー「NIKI Hills ヴィレッジ」が物産展初登場。初醸造で『Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2017』の銀賞を受賞した注目の白ワイン「HATSUYUKI」が、いち早く会場で楽しめます。



(4) 美瑛 ファームレストラン千代田<新宿タカシマヤ初登場>

〈ミニイートイン〉 びえい和牛サーロインステーキ

1 人前約 180g、スープ・ライス付 3,800 円

おいしいお肉はこだわりの餌から。日本酒の酒粕の生酵母や特別栽培米の稲藁、さらに、大雪山の湧き水を餌にしなが、丘の上でのびのびと育てている、「ファームズ千代田」のオリジナルブランド・びえい和牛は、脂と赤身の甘さが特徴。その美味しさが存分に堪能できる、焼きたてステーキが今回新宿タカシマヤで特別に味わえます。



(5) 恵庭 ファーマーズファクトリー

放牧豚の無塩せきベーコンブロック 180g 冷凍 950 円

放牧豚の無塩せきポークウインナー 100g 冷凍 450 円

北海道の広い大地に出荷前 100 日間以上放牧、飼料は「非遺伝子組み換え」、放牧後は抗生物質を一切使用しないなど、こだわり飼育、徹底した衛生管理のもとで育てた「放牧豚」を使用した、生産者自慢のベーコン・ウインナーなどをご紹介します。



(6) 大樹 半田ファーム

チモシー/オチャード/トムハンダ 各 100g 各 681 円
モッツアレラ 150g 540 円<各日 20 点限り>

半田ファームは乳牛の飼育からチーズの加工、販売まで一貫して行っている酪農家。独学でチーズ作りを学んだ経営者の半田司(はんだ つかさ)さんが作るチーズは、手作りのあたたかさの中にも本格的な味や香りを楽しむことができます。2年に一度開催される「オール・ジャパン・ナチュラルチーズコンテスト」に何度も入賞するほどの実力派の本格的チーズをお楽しみください。



(7) 旭川 だいきん旬彩館

山田孝の北あかり・メークイン・男爵 各 5kg 各 1458 円

栽培方法にこだわる道央圏の生産者と力をあわせ、原料の生産から、加工・販売まで一元管理を徹底する旭川だいきん旬彩館。北海道産原料のおいしさと鮮度を追求した、北海道ならではの野菜をご賞味ください。



【Ⅲ】. 話題の店、伝統の味

(8) 帯広 麦音(満寿屋商店) <新宿タカシマヤ初登場>

とろ〜り明太チーズパン 1 個 421 円(各日 200 個限り)

とろ〜りチーズパン 1 個 378 円(各日 300 個限り)

単独ベーカリーとしては国内一の敷地面積を誇る、地産地消にこだわる人気パン屋が新宿タカシマヤに初登場。今回は、十勝の魅力がたっぷり詰まった、5種類のチーズを使った「とろ〜りチーズパン」を焼きたてでご提供いたします。



(9) 札幌 スイーツセルクル

いちごと黒豆のマリアージュ 1 個 486 円

サークル状の皮でたっぷりのクリームをサンドした「シューセルクル」。ほんのり塩気をきかせた生地はパリとした食感。クリームはさかさまにしても落ちないほど、しっかりした食べ応え。シューセルクルのコンセプトは、原材料すべて自信を持って公開できること。すばらしい生産者に恵まれ、セルクル独自の技術で手づくりした自信作です。さらに今回は、いちごと黒豆を使った新宿タカシマヤオリジナル商品もご用意しております。



(10) 小樽 小樽洋菓子舗ルタオ

ガレットフロマージュ(プレーン・キャラメル・ショコラ・ブルーベリー)

各 1 個 各 378 円<各日、各種 100 点限り>

ドゥーブルフロマージュでお馴染みの小樽洋菓子舗ルタオから、ルタオの全社員から新しい感覚のスイーツのアイデアを募集して誕生したのが、ガレットフロマージュ。バラエティ豊かなトッピングを楽しめるチーズガレットを販売致します。



(11) 札幌 パティスリー アパレイユ。

トマト畑のムース 1 個 500 円、ハスカップと大根の豆乳スムージー 1

杯 560 円、小松菜グリーンスムージー 1 杯 560 円

野菜スイーツで評判高いお店から、今回は新作を 2 点ご用意。女性好みの野菜スイーツと野菜スムージーです。



(12) 帯広 旬彩高心

豚の味噌漬カツサンド 1 折 901 円 各日 30 点限り

十勝といえば豚丼のお店から、今回は評判高い味噌漬けの豚肉を揚げた味噌カツサンドを限定販売で。



(13) 函館 牛撰 石蘭(せきらん)

道産牛赤身部位とサーロイン弁当 1 折 2268 円 各日 50 点限り

月に 1 度だけご予約のお客様へ至極の牛肉料理をご提供するお店から、こだわりのステーキ弁当を。



(14) 札幌 札幌蟹工船

かにてんこ盛り海鮮弁当 1 折 1728 円 各日 50 点限り

札幌の蟹料理専門店「蟹工船」から、豪快な盛り付けのかに弁当を。



(15) 小樽 レストランMura 〈ミニイートイン〉

北海道産エイ(かすべ)のムニエル 1人前 1944円 各日30点限り

小樽の隠れた洋食の名店から、今回は地元ではポピュラーではあるものの、東京ではめったに見られない「カスベ(エイ)のムニエル」を、今回各日30名様限定でご賞味いただけます。



(16) 札幌 パークデリ

知床スモークサーモンのキッシュ 1カット 401円

北海道の食材にこだわって作り上げる、北海道キッシュが大人気の店。北海道産の小麦粉を グレープシードオイルでさっくりと仕上げた特製タルトに、北海道産の具材をたっぷり敷き詰め、石狩で育てられた卵と、北海道のミルクと生クリームを使ったタネを流し込み、焼き上げる絶品キッシュ。



【IV】. 新宿高島屋×「Ponta」1周年「北海道展コラボレーション企画」限定

新宿高島屋の「Ponta ポイント」導入1周年を記念して、特製のポンタ北海道スイーツやパン、イベントやプレゼントをご用意しました。

(17) 帯広 麦音(満寿屋商店)

ポンタパン(こしあん) 1個 281円 (各日150個限り)

(18) 札幌 パティスリー アパレイユ

ポンタケーキ 1個 1,800円 (各日6点限り)



以上