

全国のご当地麺、さらには海外の麺類も登場！麺好きのための麺の祭典
 全8ブランド・約100席のフードコートが会場内に！！

初企画！ タカシマヤ麺フェスタ

- 会 期：2019年9月11日（水）～16日（月・祝）
- 会 場：京都高島屋7階催会場（京都市下京区）
- 入場時間：午前10時～午後8時 ※最終日は午後5時閉場
- 入 場 料：無料

麺類は日本人にとって非常に身近でなじみのある食品です。日本には、「うどん」「そば」「そうめん」のように独自の麺文化があり、加えて「ラーメン」「パスタ・スパゲッティ」など海外の麺文化を独自に発展させています。

京都高島屋では、全ての麺類にスポットを当てた新規催事の企画に取り組みます。この企画により、他の百貨店にはない特徴のある催事にチャレンジすることで、メイン顧客層である親子三世代のお客様にご来店頂く事、また、今まで来店機会の少なかった新しいお客様の創出を行い、新たなファン層づくりをすすめていきます。

＜新規催事「タカシマヤ麺フェスタ」の特徴＞

- ①これまでの百貨店物産展には無い、麺類だけに特化した斬新な企画による初めての催事
- ②全21ブランドが参加。内訳は、イトイン8ブランド、お持ち帰り13ブランドと多彩な出店
- ③今人気の野外フェスのような形式で、フードコートを設け会場内で出来立てを召し上がって頂くことが可能
- ④今空前のブームのラーメンをはじめ、日本のご当地麺、海外の麺類、近年流行のヘルシー麺などこれまで出店のなかった様々な麺の楽しみ方を提案

＜イトイン＞会場内で様々な麺類を楽しむフードコート

■らーめん二男坊＜福岡県・豚骨ラーメン＞

女性にも愛される豚骨ラーメンを作りたいという思いから店主がラーメン店を立ち上げる。濃厚でとろみがありコクが深いながらも、臭くなく脂っぽくなく、塩辛くもない。そんな豚骨スープを売りに、福岡ラーメン総選挙では第1位を獲得する実績もある。京都地区初登場 →



■小嶋屋総本店＜新潟県・へぎそば＞

大正11年創業の新潟県名物「へぎそば」の老舗。「へぎそば」とは昔「へぎ」という器に盛っていた事からそう呼ばれ、そばのつなぎに布海苔（ふのり）を使っていることが特徴。 ←

■麺屋はなび＜愛知県・台湾まぜそば＞

名古屋名物「台湾まぜそば」の元祖発祥の店舗。

「台湾まぜそば」は「台湾ミンチ（唐辛子・にんにくが効いた醤油味のピリ辛ミンチ）を極太麺に載せた汁なし麺。 →



■かいだ製麺所<三重県・伊勢うどん>



三重名物「伊勢うどん」を作って80年の店。伊勢うどんは麺にたれをかけて食べるうどん。かいだ製麺所は三重県産小麦100%使用し、24時間熟成させた麺はやわらかく、麺にわずかな溝を作ることでタレも絡みやすくなっているのが特徴。 ←

■続おそばに<山形県・冷やし肉そば>

そば処山形県で昔から親しまれており、今県外でも徐々にブームになりつつある「冷やし肉そば」を提供。一見、かけそばのようなそばの汁は冷たいが、そこに肉の脂が交ざり、汁のうまさが特徴。 →



■ニャーベトナム京都店<京都府・フォー>

東京恵比寿に本店を構え国内にその他10店舗を持ち、京都駅前にも店舗を持つ。「ニャー」はベトナム語で「館」の意味を持つ。ベトナム料理だけでなく文化・風習の雰囲気も大事にするレストラン。近年人気のベトナムの麺料理「フォー」を提供する。 ←



<実演> 会場内で飲食・お持ち帰りどちらも可能

■みかづき<新潟県・イタリアン>

新潟県のB級グルメ「イタリアン」元祖発祥の店。焼きそばにミートソースやカレーなどをかけた商品で、古くから新潟では親しまれている味。単価が安く気軽に楽しめる商品。

■阿部製麺・とろり庵<北海道・あんかけ焼きそば>

北海道小樽市のB級グルメ「あんかけ焼きそば」を提供。小樽の製麺会社「阿部製麺」が経営する「とろり庵」で実演出店。



<販売コーナー> ご家庭でも楽しめるよう様々な麺を販売

■やかん亭<大阪府・インスタントラーメン>インスタントラーメン好きの店主が全国のインスタントラーメンを取り扱いたいという思いで開店。約200種類のインスタントラーメンを販売。

■エースコック<大阪府・カップラーメン>麺類ファン垂涎！地域限定人気の味を特別ラインアップ！

■おやつカンパニー<三重県・ベビースターラーメン>

■海津屋<富山県・氷見うどん>

■長崎五島うどん<長崎県・五島うどん>

■タイの台所<タイのカップラーメン>など

■味蔵<福岡県・お土産博多ラーメン>

■ブォングスタジオ<東京都・パスタ、イタリア食材>

■カネリョウ海藻<熊本県・海藻が原料のヘルシー麺>など