

2015年10月

## 北海道の”うまい”をまるごと食べ尽くす 6日間

第19回 **大北海道展**

- ・会期:2015年11月5日(木)~10日(火)※最終日は午後6時閉場
- ・会場:新宿高島屋11階催会場

毎回新宿高島屋で人気 No. 1 の物産展である「大北海道展」を11月5日(木)から開催いたします。今回は新たに注目の4ブランドが登場し、全51ブランドが出展いたします。いつも大人気のカニ・海鮮弁当・牛肉弁当をはじめ、スイーツ・ソフトクリーム・有名ブランド菓子など、おいしい北海道グルメがいっぱい。今回特におすすめするグルメ情報をご紹介します。※価格はすべて税込です。

《注目イートイン》10時30分オープン、LO閉場の30分前、最終日は5時まで。

**三海の美味を食べ尽くす!**

■「札幌 鮭のぶ」のぶの豪快丼 1人前 3,780円 各日50食限り **新登場**

札幌薄野で知る人ぞ知る隠れた名店「札幌 鮭のぶ」が新宿高島屋に初登場!ご主人自ら市場へ足を運んで見定めたネタが自慢で、主に予約客を対象とした12~13席の小さな寿司店です。

今回は初登場ながらも、ミスター北海道とも呼ばれる高島屋の北海道展専任バイヤー・新井将士の依頼に応じて特別に企画した、13種類もの北海道産のネタをのせた豪快な海鮮丼を、本展ために特別にご用意いたしました。地元北海道のお店を閉めて、初出店します。



# 旭川ラーメン対決

## ■「旭川ラーメン」とは

北海道三大ラーメンのひとつである「旭川ラーメン」と言えば、豚骨と魚介類のダブルスープで独特のコクを生み出した印象的なしょうゆ味。市内には味を競うお店が 100 件以上もあり、比較的あっさりなものから濃厚でパンチがきいたものまで、味の個性はさまざまです。

北海道旭川はかつて養豚業が盛んで、捨ててしまう骨を活用しようと豚骨スープが考え出され、食堂などで利用されていました。これが旭川ラーメンのルーツです。戦後の昭和 20 年代から寒さ厳しい地区の地元客に長く愛され続け、そして、いまや国内外の旅行客やラーメンマニアも食べ歩き目的で訪れる、全国有数のラーメン激戦区と化しました。

今回は、普段現地に行かないと食べられない旭川ラーメンの代表格である「らーめんや 天金」と「旭川梅光軒」の人気 2 店舗がなんと同時に出店、今回はお客様に選べる楽しさを演出し、それぞれ自慢のメニューで直接対決いたします。それぞれの味を食べ比べるなど、旭川ラーメンならではの味・魅力を、ぜひお楽しみください

### ◇「らーめんや 天金」 野菜ラーメン 味噌・醤油、各 1 人前 各 1,080 円の 各日合計 50 食限り



1952 年(昭和 27 年) 創業。加水率が低くスープに絡みやすい縮れ麺、トンコツベースでコクのあるスープなど、何度食べても飽きのこない伝統的な旭川ラーメンの味を長年守ってきた、地元で評判が高い有名店。今回は初登場のうえ、特に新井バイヤーから依頼された「地元対決」を意識して、他の物産展では出品したことがない旭川地区ならではの「野菜ラーメン」をメインに勝負! 複数種の野菜を炒めたものをたっぷりのせた、自信作です。

### ◇「旭川 梅光軒」チャーシューメン 味噌・醤油、各 1 人前 各 1,080 円の 各日合計 50 食限り



1976 年(昭和 51 年) 創業。先代の味を守り続ける、地元常連さん主体の人気店。食材は基本北海道産、時間や手間がかかる作り方を長年一切変えないなどこだわりが強く、「これぞ旭川ラーメン」だと言える至極の一杯です。

今回は「地元対決」とのことで、北海道産ポークのもも肉で作ったチャーシューをたっぷりのせた、お店自慢の「チャーシューメン」で勝負します!

## 《十勝のあずきメニュー特集》



秋の豊饒な海の幸・山の幸をお届けする人気の北海道物産展です。今回特に注目したのは、11月初旬からに市場出始めるあずき。日本のあずきの収穫量の9割を占めるといふ北海道ですが、近年一般家庭で料理される機会が少なくなったり、外国産あずきの輸入拡大など国産あずきの消費量は減少傾向にあります。また後継者不足もあり、道内生産者は将来に大きく不安を抱えています。

そこで今回の北海道展では、新あずきを使ったスイーツやジュースなど“あずきメニュー”の数々を紹介するとともに、あずきの代表的な生産地である十勝・帯広農業高校を卒業した約20名による農業団体「絆小豆プロジェクト」をはじめ、道内有名菓子メーカーの「もりもと」、農業機械トップクラスブランド「ヤンマー」などとタッグを組んで様々なイベントや実演を交えながら展開し、あずきの魅力をアピールいたします。

### 【商品紹介】価格はすべて税込み

#### ☆「もりもと」

#### ◇「どら焼ヌーボー2015」(3個入)571円 各日50点限り

十勝の生産者辻野さんの畑で獲れた新あずき(品種・エリモシヨウズ)を使い、自慢の生地でサンドしたどら焼です。例年11月始めにその年収穫したばかりの小豆を使って販売するので、「どら焼ヌーボー」という名前が付けられています。今年は、この北海道展に合わせて、11月5日に解禁いたします。



#### ◇実演「自家炊き餡の手作りおはぎ」(3個入)401円 各日100点限り

3種類の収穫したばかりのあずきを使って、それぞれ餡にしたおはぎです。あずきの品種による食感や、風味の違いをお楽しみいただけます。

※もりもと本店の和菓子職人が、会場で実演販売いたします。



- ・えりも餡…日本を代表する品種である「エリモシヨウズ」の餡です。寒さに強く、品質が安定しており、姿が良いことから風光明媚な「襟裳岬」にかけて名づけられました。
- ・大納言…大粒で糖分が多く、味がしっかりしているのが特徴の小豆です。
- ・きたろまん…北海道立十勝農業試験場が開発した新品種です。粒が大きくふっくらしていて、色もきれいです。あずき本来の風味を楽しめる餡に仕上げました。

↑写真上からえりも餡、大納言、きたろまん





### ☆新宿高島屋新登場「十勝ヒルズ」**新登場**

#### ◇**豆酢(あずき酢)のカクテルジュース(マンゴー、ミカン)各1カップ 各300円**

「花・食・農」がテーマの<十勝ヒルズ>が新宿高島屋に新登場。十勝で収穫されたあずきを原料にした豆酢(あずき酢)に、マンゴーとミカンのそれぞれジュースを合わせた、爽やかな酸味が特徴のオリジナルヴィネガードリンクです。

#### ◇**小豆ソフト(1個)300円**

あずきをペーストにして、帯広畜産大学製造の畜大牛乳とあわせて作ったなめらかな舌触りのソフトクリームです。

※この他、十勝で収穫された新豆あずきも販売いたします。



### ☆「ブルマンベーカーリー」

#### ◇**十勝あんドーナツ(1個)180円**

十勝産のあずきを甘さ控えめの粒餡にして生地に包み、カリッと揚げて表面にグラニュー糖をまぶしました。



### ☆「旬彩 高心(こうしん)」

#### ◇**十勝あずきの赤飯(1折)540円**

豚井で有名な帯広の飲食店<旬彩

高心>の、十勝産のあずきの粒まで厳選して作った赤飯を、実演で販売いたします。

## 【イベント】

「十勝応援団」(十勝あずき生産者団体「絆小豆プロジェクト」、帯広農業高校の生徒さん、十勝ゆるキャラ「ぶたどんまん」)の協力のもと、様々なイベントを開催いたします。

### ☆**農業トラクター展示&試乗撮影会**

○会場:1階明治通り口特設会場にて展示/・会期:11月5日(木)~8日(日)

○撮影会:11月7日(土)・8日(日)/・時間:各日正午、午後3時

各回先着50名様

都会で暮らしていると、本物の農業トラクターに触れる機会はほとんどありません。今回は「ヤンマーアグリジャパン株式会社」ご協力のもと、今年新発売されたヤンマー乗用型トラクター(サイズ:全幅約1820mm×全長約4200mm×全高約2750mm)に試乗し、撮影できるイベントを初めて開催します。(カメラはご持参ください)

参加されたお客様には、あずきソフト100円割引チケットをプレゼント。(1組1枚)





### ☆ぶたどんまん来店！あずきソフト 100円割引チケットプレゼント

○会場：1階明治通り口特設会場

○日時：11月5日(木)～8日(日)/各日午前11時、午後2時、5時

各回先着100名様

北海道の十勝帯広とその郷土料理「豚丼」を、もっと知って欲しいという思いから生まれた精霊「ぶたどんまん」が、あずきの魅力のPRにも一役かってくれます。

### ☆農家さんによる餅つき大会

○会場：11階 特設会場

○日時：11月7日(土)/正午、午後3時 8日(日)/正午

「絆小豆プロジェクト」の皆さんと帯広農業高校の生徒に皆さんによる餅つき大会です。十勝のあずきを使ったあずき餅にして召し上がっていただきます。

### ☆農家さんが自ら育てたあずき(赤飯用)をプレゼント

○会場：11階特設会場

○日時：11月7日(土)～8日(日)/午前10時から先着100名様(お一人点限り)

「絆小豆プロジェクト」の皆さんを中心に、帯広農業高校の生徒の皆さんにもご協力いただいて、今年の新豆あずきをお配りします。

## 《その他の新登場メニュー》

### ■「上田精肉店」エゾ鹿味月カルビ(冷凍、500g) 1,750円 **新登場**

創業60年の肉屋一筋「上田精肉店」。厳選された柔らかくてクセの少ないエゾ鹿のもも肉を、秘伝のたれで味付けしました。純天然の鹿肉は豚肉や牛肉に比べて高タンパク、低カロリー、鉄分も豊富で、今注目されているお肉です。



### ■「パティスリー アパレイユ」ハスカップソースのクレメダンジュ(1個) 735円 **新登場**



札幌の有機野菜の店として有名な「有機やさい アンの店」の2階で、アンの店で取り扱いしている生産地から直接野菜やくだものを送ってもらい、一つ一つ丁寧に手作りしているスイーツ店が新登場。

北海道産のクリームチーズに、同じく北海道産のハスカップのソースをかけました。チーズのコクとハスカップの酸味が爽やかに広がる逸品です。

【お問い合わせ】 新宿高島屋 Tel 03-5361-1111(代表)