

海の幸・いちごスイーツなど、  
北海道の春をとことんよくバル！

## 春の大北海道展

2016年4月13日（水）～25日（月） 高島屋大阪店 7階催会場

※最終日は午後5時閉場

※北海道産以外の原材料を使用している場合もございます。

物産展の中でも不動の人気を誇る北海道展は、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、「北海道の春をよくバル！」をテーマに、旬の素材やこの季節ならではの味、高島屋大阪店だけのメニューなどが続々と登場します。高島屋大阪店初登場の店の味や、めずらしい食材を使ったメニューなど、約70の店からバラエティ豊かにご紹介いたします。

※天候事情などにより、食材が変更となる場合があります。

※価格はすべて税込みです。

### おすすめ①「北海道のイチゴ」・それを使ったスイーツ特集

☆初登場くオビプロファーム（帯広市）>十勝産 銀龍いちご（さがほのか）

（300グラム 15粒入 1箱）1,944円（各日40箱限り）

日本各地のブランドイチゴの中でも、甘み豊かな「銀龍いちご」が登場！

十勝地方ならではの気候を利用し、2004年からいちご栽培を始めた齋藤伸二氏が独自に研究を重ね、ブランド化したいちご。「甘さ」とクセのない程よい「酸味」、「香り」の三拍子が揃ったいちごを一年でも最もおいしい時期にお楽しみいただけます。



【銀龍いちごの特徴】大雪山日高山脈の内側に位置している十勝音更町は、12月～4月までの晴天率が高く、ハウス内への日射率、外気との寒暖差があり、二酸化炭素の濃度が高く、苺の光合成が加速し、北海道で栽培されている四季成り苺とは違って、甘みがのっているのが特徴。白銀の大地の雪の乱反射光線を利用して栽培されているため、いちごの果色が銀朱色（黄みがかかった鮮やかな赤色）なものも特徴。



「銀龍」とは、大雪山の山脈が上空から見ると雪に覆われた白銀の龍が横たわっているかのように見えることから名づけられた。

### 銀龍いちごを使用した大阪高島屋オリジナルスイーツも！

☆実演・オリジナルくカントリーホーム風景（河東郡鹿追町）>銀龍いちごパフェ（1個）891円（各日100個限り）

飼料のほとんどが自社加工、牧草も年4回早狩りした若草を与えて飼育する牧場が作るパフェ。低温殺菌により乳脂肪分が高めの牛乳から作られたソフトクリームに、銀龍苺の生いちご、いちごクラシックジュレ、いちごソースの3種類にわけて盛り付けました。ボリュームあるいちごパフェは、ソフトの濃厚さと様々ないちごの味が楽しめるオリジナル商品です。



☆実演・オリジナル<ケーキ屋プルマン(札幌市)>銀龍いちごのモンブラン(1個)400円(各日200個限り)

スポンジの目が細かく、ソフトで口溶けがよい小麦に、濃厚なクリーム、銀龍苺がコラボレートしたモンブラン。プルマンベーカリーとしては初の洋菓子展開。会場でハンドメイドで作りますので、それぞれの素材の良さが味わえます。

ほかにも人気の高いカレーパン等、ベーカリー商品も販売します。



☆新登場<王様の工房(余市市)>銀龍いちご大福(1個)350円(各日300個限り)

長野オリンピックの金メダリスト・船木和喜選手が、北海道産の良質な素材を伝えたい思いで立ち上げたお店。小豆を使用した大福と銀龍いちごを使用。いちごと大福を別々に箱詰めし食べる直前にいちごのヘタを取ることで、果肉の酸化を防ぎ今までにないいちご大福の味をお楽しみいただけます。

4月15日(金)、16日(土)、22日(金)、23日(土)は船木選手に来店いただき接客させていただきます。

※営業時間中、休憩など不在の場合があります



☆実演・オリジナル<ジョリ・ジュワ・ジョイス(北斗市)>銀龍いちごクッキーシュー(1個)381円

(各日200個限り) ※4月18日(月)迄の販売

☆実演・オリジナル<五島軒(函館市)>銀龍いちごのクレームブリュレ(1個)701円(各日100個限り)

※4月18日(月)迄の販売



銀龍いちご以外の北海道産いちごを使用したものも含め、

合計約10ブランドより北海道いちごにこだわったスイーツが登場します！

**おすすめ②じゃがいもマチルダ(越冬もの)特集**

☆新登場<オビプロファーム(帯広市)>十勝産じゃがいもマチルダ(500グラム)378円

【マチルダの特徴】今まで展開できなかったじゃがいも「マチルダ」を販売。マチルダはそのほとんどが、気候に恵まれた十勝(芽室)で栽培されたじゃがいもです。芽室の気候に適したマチルダは肉質がなめらかでホクホク感もある味が特徴。越冬もので甘味もあります。



☆オリジナル<おおともチーズ工房(厚岸郡)>

マチルダピザ(1枚 冷凍)1,080円 マチルダグラタン(1個 冷凍)972円(各日100個限り)

通常のチーズよりも豊富に牛乳を使用し、手間隙かけて手練りをかけ、冷凍せず1週間程干すことで、牛乳の甘味と弾力性が生まれるカチョカバロチーズに、マチルダを組み合わせたピザや、スモークチーズを使用してグラタンを高島屋大阪店限定で作りあげました。マチルダピザは、カチョカバロチーズの濃厚な香りや粘り、マチルダのなめらかでホクホク感がうまくマッチして絶妙な逸品に仕上げしております。牧場直営から六次産業化の発展に向け、自家製の新作。



☆実演・オリジナル<わかかけ岩(久遠郡せたな町)>マチルダコロッケ(1個)221円(各日100個限り)

肉質がなめらかでホクホク感たっぷりのマチルダをサクサク感のある衣につけて揚げたてのコロッケとして高島屋大阪店限定で販売。

ほかにも、秋展開時に好評であった男爵芋のなかでもでんぷんを豊富にふくんだ今金男爵を使ったコロッケ、とろーりチーズコロッケ、男爵のいももち等、バリエーション豊富に販売。



### おすすめ③ライブ感を楽しむイートイン

※営業時間:10時~20時(最終日は~16時) 期間中の(金)(土)(日)は~20時半 イートイン終了の30分前にオーダーストップ

☆オリジナル<くしろ 都寿司(釧路市)>寿司バル

1貫 108円~2,160円(予定)

都にぎり(8貫 お吸い物付)2,160円 北海道まるごとにぎり(11貫 お吸い物付)3,780円

関西では珍しい、北海道ならではの寿司ネタ、変わりネタ、旬のネタなどのにぎり寿司をバーカウンターで北海道の日本酒・ビール・ワインとともに楽しみいただく「寿司バル」。前回(2015年秋)の北海道展で誕生し大好評でした。



今回は寿司メニューを約30種類(前回20種類)、ドリンクも北海道の日本酒約20種類、ビール約10種類、ワイン約10種類(前回は日本酒20種類、ビール3種類)とボリュームアップし、北海道素材の組み合わせ豊富なマリージュを味わっていただけます。

(珍しいネタ一例)

八角、目抜、めんめ、ひず、しらうお、春鯿、鯿切込み、タコまんま、タコぼっち、桜ます などすべて北海道産



☆オリジナル<唯我独尊(富良野市)>ふらの野菜のオムカレー(1食) 1,080円

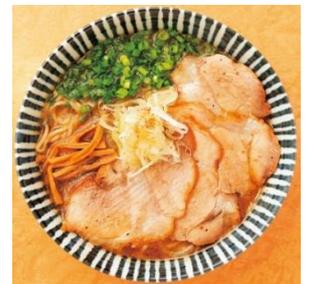
富良野の人気カレー店が、高島屋大阪店に初登場。

富良野産たまねぎをじっくり炒めて作った自家製のルーに、富良野産にんじん、キャベツ、馬鈴しょ、小豆、とら豆、花豆、紫花豆を使用したオリジナルカレー。店内にて「ルールルー」といえば、ルーのおかわり自由です。



☆オリジナル<らーめん札幌直伝屋(札幌市すすきの)>味噌チャーシュー麺(1杯) 950円

道産小麦100%の麺、北海道産のチャーシュー。そして中華なべで炒めたもやしやひき肉が香ばしい味噌スープを加えた札幌スタイルの一杯。



### おすすめ④海の幸、道産牛をよくバル!お弁当

☆実演・オリジナル<カネシマ嶋田商店(釧路市)>北海道産 毛がに・かにみそ弁当(1折)2,808円(各日50折限り)

まさに旬の北海道産毛がに。流氷(うみ)明けに水揚げしているので、冬場に海中のプランクトンの養分を蓄えており、身の入り、味噌入りがよいです。また冷凍ではなく、チルド空輸での送りこみをする為、より新鮮な毛がにの味を楽しめます。毛がにの身、ほぐし身だけでなく、三大蟹の中でも特に美味しいとされるかにみそをセットにしたお弁当です。



☆実演・オリジナル<鮭処 竜敏(札幌市)>牡丹えび弁当(1折)2,700円(各日100折限り)

牡丹えびは噴火湾産を使用。北海道産の甘えびは冷凍ではなくチルド空輸で直送し、鮮度のよいものを厳選。さらに、北海道産のウニは、この時期ならではの濃厚な味。旬の北海道産ほたて、北海道産の毛がにフレーク、いくらを添え、寿司職人が選りすぐった旬の素材たっぷりの海鮮弁当は、高島屋大阪店限定商品です。



☆実演・オリジナル<函館朝市 栄屋(函館市)>活やりいか栄屋弁当(1折)2,200円(各日11時~の販売 50折限り)

函館産の旬のやりいかを生きのまま空輸で直送。販売の当日に活やりいかとして丼ぶりに盛り付け。他、北海道産のうに、いくらを添え、旬の素材を鮮度のよい状態で販売。函館朝市の味をそのまま会場で楽しむことができる高島屋大阪店ならではの活いか弁当です。



☆実演・オリジナル<沙蘭(函館市)>かみふらの和牛弁当(1折)2,268円(各日50折限り)

かみふらの和牛の中でも肉質がやわらかい雌牛を限定使用、ステーキは、肉本来の味が楽しめるように岩塩で味付け、焼肉は、うすくスライスしたお肉とたまねぎと一緒に焼き、今回特別にほのかな渋みのあるはこだてワインを隠し味にした自家製タレに漬け込みます。お肉のボリュームと味もコクがあり、高島屋大阪店限定の絶妙な逸品となっております。



**まだまだあります！おすすめの味**

☆実演・オリジナル<串揚げ本舗 千舌(函館市)>北海道ザンギ(知床どり)(1個)180円

北海道のご当時唐揚げ「ザンギ」。お客様から求める声が多いカテゴリー。ザンギの殆どが輸入もので占める中、今回、素材や揚げ方にこだわる揚げもの専門店から知床鶏のザンギが初登場。輸入ものよりも肉質が柔らかい新感覚のザンギを高島屋大阪店限定で作りあげました。



☆実演<兼八(函館市)>海鮮焼き ほたて(1串・3玉)648円 海鮮焼き いか(1尾)486円

北海道噴火湾産のほたてや北海道産のするめいかを会場でお焼きします。北海道ビールや日本酒の肴として会場でお楽しみ下さい。その他、つぶ貝、ほっけ一夜干し、じゃがバター等、バリエーション豊富なラインナップで焼きたてをご提供致します。



☆オリジナル<竹田食品(函館市)>北海道産たこのうに和え(100グラム)972円

北海道産のたこの、軟らかい足をうにダレとあわせ、たことうにの旨みを引き出しました。

