

美味なるHOKKAIDOを再発見！

新館オープン記念 第65回 北海道の物産と観光

大北海道展

・会期：2018年10月10日(水)～15日(月)※最終日は午後6時閉場

・会場：日本橋高島屋 S.C.本館 8階催会場

美食の宝庫北海道。海の幸・山の幸など素材の素晴らしさは周知されていますが、実は確かな技術と洗練された感性をあわせ持つ、シェフやパティシエ達が作りあげた、見た目も味も繊細かつ絶妙な料理やスイーツが揃っています。今回は、そんなシェフたち自慢の逸品を中心に、70余店舗で展開いたします。

【注目商品の一例】

イートイン

〈ザ・ウィンザーホテル洞爺 リゾート&スパ〉「トリュフ香る北海道の美食 ハンバーグとフォアグラのステーキ」1人前 2,376円 (税込・各日130食限り)

2012年に総料理長に就任された、飯島豪シェフ考案の逸品が登場。北海道産の牛肉と豚肉を使用したハンバーグにフォアグラをのせて、仕上げにはトリュフ香るワインソースを贅沢にかけました。一流料理人のインスピレーションを感じさせる3種のオープンサンドをセットにした今回限りの贅沢なセットを、新館オープン記念特別企画品として販売いたします。

この他にも日本橋高島屋限定の「栗ワッサン」1個368円(税込・各日200点限り)やクロワッサン1個227円(税込・お一人様10点限り)なども実演販売いたします。

※飯島シェフが、北海道を離れ、関東の北海道物産展に常駐するのは初めてのことです。

日本橋高島屋初登場〈MORIHICO.〉「珈琲とガトーフロマージュのセット」1セット801円(税込)～、「森彦さんの珈琲ジュレパフェ」1個801円※パフェと珈琲のセット1セット1,101円(税込・各日計30点限り)もございます。

北海道でコーヒーといえば森彦といわれるほど道民に愛されている〈MORIHICO.〉が、日本橋高島屋に初登場。



オーダーを受けてから丁寧にハンドドリップする濃厚で力強い味わいのコーヒーには、くちどけの良い特製ガトーフロマージュをあわせるのがお勧めです。今回初登場を記念して、珈琲ジュレパフェが物産展初登場。こちらももちろん、コーヒーとの相性ピッタリです。

「森彦さんの珈琲ジュレパフェ」→



日本橋高島屋初登場<にとりのけやき>「コーンバターラーメン」1人前 1,100 円(税込)



札幌で人気の味噌ラーメン専門店<にとりのけやき>が日本橋高島屋に初登場。豚や鶏などを10時間以上煮込んだスープにバターが溶け出すと、より風味も豊かで濃厚な仕上がりになります。しゃきとしたコーンの食感も粹な札幌ラーメンを代表するお店です。

今回、塩味の「冬味到来麺」1人前 1,200 円(税込)も販売いたします。

注目スイーツの一例

<ショコラティエ マサール>「パフェソフト アレ・ドゥ・ラヴァン」1個(ショコラ、ホワイトショコラ、ミックス)各 1,296 円(税込・各日計 150 点限り)

1988年創業のカカオにこだわったチョコレート専門店。今回新館オープン記念特別企画品として、本店でも販売していないチョコレートパフェを考案してくれました。

ほろ苦いカカオニブ、なめらかな舌触りのクレームショコラ、香ばしいアマンドショコラなど、食べ進めるほどに、様々な香りが楽しめるリッチなチョコレートパフェです。



日本橋高島屋初登場<リスの森>「凧とミルクのダブルジェラート」1個 721 円(税込)

網走市のジェラート専門店が、日本橋高島屋に初登場。日本とイタリアの融合をコンセプトにした「凧」は、和三盆や抹茶、イタリアワインとホワイトチョコレートなどを使用し、2017年のイタリア・ジェラート国際大会「シャーベスフェスティバル」で優勝したジェラートです。今回この「凧」が特別に復活し、牛乳にこだわったミルクジェラートとダブルにして販売いたします。

日本橋高島屋初登場<KIYOTA SWEETS>

上:<ドルチェヴィータ>「ティラミスオムレット」1個 432 円(税込)

中:<レクラン ドゥ ルコルテ>「レーズンサンド グラン」1個 251 円(税込)

下:<エル・ドール>「フォンダンショコラ」1個 324 円(税込)

話題のスイーツ店が多い札幌市清田区の人気3店が、初めて物産展に共同出品します。それぞれの代表商品を、ぜひお楽しみください。



日本橋高島屋初登場くぼたぼたいちご>「いちご大福」(赤:白あん、白:こしあん、草:よもぎこしあん)各1個 301円(税込)

いちご大福専門店くぼたぼたいちご>は、チューリップのようにキュートな大福で人気のお店です。この形になっているのは、デザインにもまして契約農家から直送される苺の素晴らしさをお客様に見ていただきたいから。そのほかの素材も可能な限り北海道産にこだわっています。ひとくち目に苺のみずみずしさを味わっていただき、次にそれぞれの餡の上品な甘みとのマリアーージュをお楽しみください。



Takashimaya北海道マルシェ

今回初めて鮮度と味にこだわった道産野菜を集めて「Takashimaya 北海道マルシェ」を会場内に設置します。4つの野菜専門店及び農場から、それぞれの生産者が丹精込めて作った野菜が届きます。

<ほっかいどうマーケット>有機じゃがいも(帯広産・5kg)2,160円(税込)、有機玉ねぎ(新篠津産・5kg)2,160円(税込)、高橋農園ミニトマト(当麻産・1パック)432円(税込)ほか

有機じゃがいもや有機玉ねぎをはじめ、ニンジンやトマト、肉厚ナンバンなど色々な道産野菜を取り揃えます。



<ふたりのマルシェ>イメージ

日本橋高島屋初登場くふたりのマルシェ>江別産ブロッコリー1株 250円(税込)、江別産カラフル人参3本 300円(税込)ほか

農家の女性2人がはじめたマルシェ。ブロッコリーやミニパプリカなど、カラフルな西洋野菜を中心にご用意します。

<福田農園>王様しいたけ(七飯町産・菌床・300g)1,350円(税込・各日100点限り)

道産のミズナラチップと天然伏流水でじっくり時間をかけて育てた、肉厚で風味豊かなしいたけです。ローストしてお召し上がりいただくのがおすすめです。

日本橋高島屋初登場<Snow Jewels>しろみつとろきび1本 400円(税込・各日300点限り)

昼夜の寒暖差が生み出した、噛んだ瞬間に広がる蜜のような甘さ。「生でもうまい」と評判で、毎年口コミだけで売り切れるしろみつとろきびが日本橋高島屋に初登場。

【お問合せ】日本橋高島屋 S.C.本館 TEL(03)3211-4111 (代表)