

約 1000 m<sup>2</sup> (昨年比約 1.5 倍) のスペースに関西最大級の約 70 店舗が集結！

実演ブースも過去最大の 33 店舗にスケールアップ。

## 第 66 回 大北海道展

10 月 10 日 (水) ~ 22 日 (月) ※最終日は午後 5 時閉場

### 高島屋大阪店 7 階催会場

1952 年に日本で最初に“北海道物産展”を開催してから 66 回目を迎える高島屋大阪店の「大北海道展」。今回は、売場リニューアルに伴い、会場面積は、昨年から約 1.5 倍に拡大。出展数も約 70 店舗、実演ブースも過去最多の 33 店舗と広いスペースにライブ感溢れる会場に生まれ変わります。

66 回目を迎える今年の重点素材は、こだわりの北海道産の“バター”。酪農家の減少や、異常気象による生乳生産量の低下により、価格は高騰。加えて、健康志向の高まりからオリーブ油や、アマニ油など植物性のオイルの人気の高まりにより、年々バターの需要は低下しております。そこで、今回の「大北海道展」では、当社北海道担当バイヤーが、“本物”のバターの美味しさを大阪に届けるべく、北海道中を奔走。大量生産ではなく、昔ながらの製法にこだわるバターを使って商品開発を行いました。

ほかにも、高島屋大阪店でしか食べられないグルメのほか、海の幸や山の幸などの北海道ならではの魅力をお伝えしてまいります。

#### ○<十勝野フロマージュ>

北海道産バターの生産量が減少傾向にある中、北海道産の美味しいバター作りに執念を燃やす<十勝野フロマージュ>。北海道内の指定牧場の生乳や生クリームだけを使い、工房には活性炭を埋設することで空気を浄化し、良質な乳製品を作りあげます。中でも、国内で主流の「連続式バターマシン」ではなく、昔ながらの手間暇かけて、生クリームを激しくぶつかり合わせる「バターチャーン」製法で作るバターは、本来のバターの旨味を感じることができます。

十勝野発酵バター・・・1,296 円 (150g)



高島屋大阪店 Tel (06) 6631-1101

## 十勝野フロマーージュの発酵バターを使ったオリジナル商品

○<満寿屋商店 麦音店> ※10月16日(火)まで  
十勝平野の中心にあり、約11,000㎡と日本一の敷地面積を誇る<満寿屋>。地産地消をモットーに、今回は、十勝産小麦キタノカオリを使ったパンに、自家製餡窯で炊いた十勝産小豆、<十勝野フロマーージュ>の発酵バターを豪快に挟み込みました。

十勝あんバターパン…401円(各日100個限り)



○<十勝プライド>

十勝川温泉の「モール泉」を使って熟成させたチーズ「ラクレットモールウォッシュ」を、雪室越冬の男爵芋、十勝産インカのみぎめにかき、仕上げに<十勝野フロマーージュ>の発酵バターをトッピングしました。甘み、コク、まろやかさが一度に味わえるオール十勝の贅沢な逸品。

越冬じゃがチーズバター…540円(各日100カップ限り)

○<金獅子精肉店>

精肉直営店が運営する肉料理店。今回は、十勝彩美牛の赤身にこだわったローストビーフに、同じく知内産の半生うに、<十勝野フロマーージュ>の発酵バターをトッピング。見た目にも鮮やかな新感覚の丼です。

十勝彩美牛と十勝野フロマーージュバターの知内産雲丹のせ  
ローストビーフ丼…1,890円



○<カントリーホーム風景>

飼育頭数約500頭に統一し、自社で収穫・加工したこだわりの飼料を与えながら、牛舎で一括管理。高い乳脂肪分がとれる牛乳ソフトが看板商品の<カントリーホーム風景>。  
<十勝野フロマーージュ>の発酵バターを加えることで、より濃厚でコクのあるプレミアムなソフトクリームです。

発酵バターソフト…432円(各日100点限り)

### 北海道産バターを使ったオリジナル商品

○<麵s 気炎万丈> ※10月16日(火)まで  
北海道産の赤味噌、白味噌に香味油やにんにくなどを  
混ぜ合わせたものを煮込んで、旨味を引き立てました。  
噴火湾産ほたてに北海道産バターをトッピングした  
オリジナル商品です。

味噌ホタテバターコーンラーメン・・・1,404円(各日100食限り)



### ○<鮭茶寮 四季彩>

釧路の海鮮・寿司料理店。大将自ら目利きを凝らして  
新鮮な魚介類を提供しています。今回は、釧路産前浜  
灯台つぶ、北海道産牡丹えび(エゾバフンウニ)の他、  
釧路産黒ハモにバターをのせた今回の物産展だけの  
オリジナル商品も登場いたします。

大将の雅膳・・・3,780円(各日50食限り)

○<KINOTOYA> ※10月16日(火)まで  
北海道の人気店から関西初出品のバター菓子  
が新登場。外はカリッと中はほどよく甘く、  
ミルク感とバター風味が引き立ちます。  
会場のオーブンで焼きあげるの  
ので出来たてをお召しあがりいただけます。

窯出し発酵バターフィナンシェ・・・216円



### こだわりのじゃがいもを使ったオリジナル商品

様々な農作物の中でも、北海道が断トツの生産量を誇るじゃがいも。中でも寒暖差や日照時間など条件が揃った十勝地方は全国生産量の約3割を占める日本一の生産地です。しかし、近年、後継者不足や台風などの異常気象により、生産量は減少。そんな中、供給量の維持に努めるだけでなく、本来のじゃがいもの美味しさを全国に届けようと日々育成に取り組む<尾藤農産>のじゃがいもにスポットをあてます。十勝芽室の中でも最大級の畑を有する<尾藤農産>は、“健康な土づくり”にこだわり、旨みのつまったじゃがいもを育てています。今回は、雪室で越冬させることで糖度がしっかりとのったホクホクのじゃがいもも販売いたします。

<尾藤農産>17年度産 雪室越冬 男爵芋(500g)

・・・432円

新じゃが(500g)・・・378円





○<木川商店>

<尾藤農産>の男爵芋の新じゃがと雪室越冬の2種類をそれぞれ、<十勝野フロマージュ>の発酵バターを使ってコロッケにしました。ホクホク感と甘みをたっぷりと感じていただけます。

新物男爵バターコロッケ・・・297円（各日100個限定）

越冬熟成男爵バターコロッケ・・・324円（各日100個限定）



○<くりむ童話> 10月16日（火）

澄んだ空気と綺麗な水が特徴の根釧原野で、牧草主体の飼料で育てられた健康な牛たちの牛乳を使ったジェラート。今回は、<尾藤農産>の越冬男爵と北海道産ハスカップを使って高島屋大阪店だけのオリジナル商品を作りました。

尾藤農産の越冬男爵と地場産ハスカップのジェラート（ダブル）

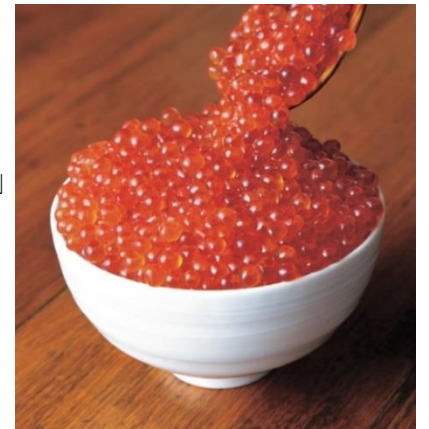
・・・431円

### イトイン含む実演 33店舗のライブ感溢れる会場

○<海の味 はちきょう> ※10月16日（火）まで

札幌でも人気の海鮮料理店。中でも名物の「つつこ飯」は、「おいさー！」の掛け声とともに、ご飯をよそった器にこれでもかとイクラを盛っていきます。

おどろきのいくら丼 つつこ飯・・・2,690円



○<ミルク&パフェ よつ葉ホワイトコテージ>

北海道の乳製品最大手の<よつ葉乳業>が製造する北海道産の牛乳・乳製品を原料にしたパフェやスイーツを提する札幌の人気直営店が西日本初登場。

今回は、よつ葉のソフトクリームと生クリームのみで仕上げた真っ白なパフェを高島屋大阪店限定でアレンジ。

乳脂肪分の違う2種類の生クリームを使うことで、食感の違いを楽しむことができます。

よつ葉の白いパフェ プレミアム・・・1,201円（各日70食限り）

○<函館朝市 栄屋> ※10月17日(水)から  
前日水揚げされた真いかをきたまま空輸し、会場で刺身  
にしてお弁当に盛りつけます。<函館朝市 栄屋>ならではの、  
食材にも鮮度にもこだわったお弁当です。

活いか栄屋丼…2,301円(各日50食限り)

※天候事情等の水揚げ状況により販売できない場合がございます。



○<漁ろ麺> ※10月16日(火)まで  
2018年、札幌市内にオープンした“キンキ出汁”に  
こだわる新店が、北海道外初登場。北海道を代表する  
魚である“キンキ”を17時間煮込むことで、あっさり  
の中にもコクがある「塩らーめん」に仕上げました。

淡麗塩ラーメン…918円

<兼八>

北海道産の真いかを贅沢にも1杯丸ごと会場でお焼きいたし  
ます。広くなったBALエリアで、クラフトビールや日本酒と  
共にお楽しみいただけます。

海鮮焼き いか…648円

焼きとうもろこし…432円

海鮮焼き ほたて…648円



○<多聞天>

札幌卸売市場内の海鮮料理店。今回は、寿都産あわび、  
厚岸産かき、噴火湾煮ほたて、野付産ほたて、襟裳産  
灯台つぶ、苫小牧産のホッキなど鮮度抜群の北海道産  
貝類を食べ比べできるお弁当を作りました。

北海道貝食べ比べ弁当…2,484円(各日50点限り)