

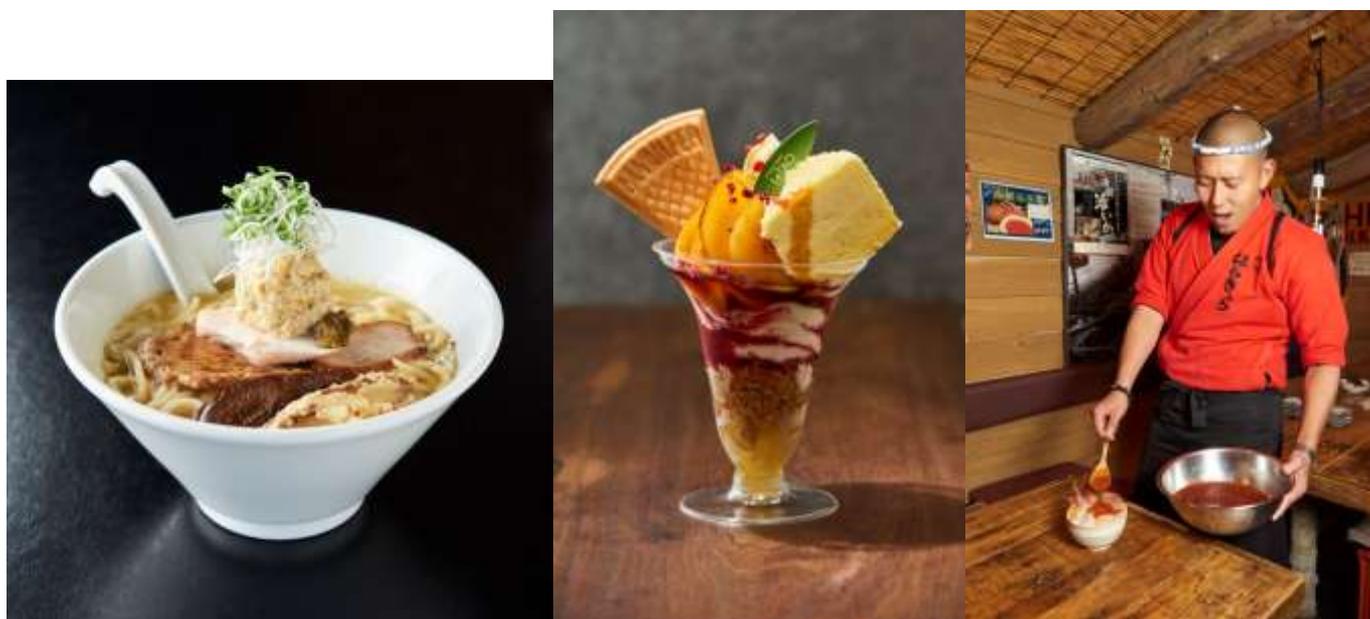
高島屋のバイヤーが惚れ込んだ「北海道素材にこだわるお店」が新登場！

# 大北海道展

■会期:2018年10月24日(水)～29日(月) ※最終日は午後6時閉場。

※お食事処は各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

■会場:新宿高島屋 11階催会場



都市開発が進み注目高まる新宿駅南口に構える新宿高島屋。毎回多くのお客様がご来場され人気を博している「大北海道展」が、この秋も10月24日からスタートいたします。今回も注目間違いなしの“美味しい・楽しい”北海道グルメの数々をご紹介します。

今回は、ラーメン激戦区の札幌で、他にはない独創的なスタイルのラーメンとして若い年齢層を中心に人気が高まる有名店が東京初進出! ほかにも話題のシメパフェや「おいさー」の掛け声でイクラを豪快に乗せる「つっこ飯」など、北海道の最新グルメが集結した美味を存分にお楽しみいただけます。

～今回のテーマ～

全体テーマ 「見た目も味も驚きグルメ」

【I】. 北の最新グルメイトイン

【II】. 女性にオススメ、初めて出会う甘い幸せスイーツ



北海道展担当バイヤー 新井 →

## 【I】. 北の最新グルメイトイン

### (1) 札幌 雨は、やさしく NO.2 <新宿タカシマヤ初登場>

帆立鶏白湯<塩> 1人前 903円

高さあるホタテペーストのタワーを溶かしながら食べる、最初と最後のひと口が違う新たな札幌次世代ラーメン。

スープは6時間かけて仕込んでパンチのある鶏の白湯。積み上がったホタテペーストを溶かしながら食べると、海の香りが広がる優しいおいしさに変化していきます。鶏チャーシューに昆布、揚げたゴボウと煮ゴボウがトッピング。アートな見た目と斬新な味にいま道内のラーメンファンが夢中の1杯です。



祖母も父もラーメン店主の経験があるという、まさにラーメンのDNAを受け継いでいる店主の東元卓哉さん。父の店をはじめ、札幌の有名店で約8年の修業の中で、技術はもちろん、体調が悪くても並んでくれるお客さんのために休まず営業し、常

にお客様を第一に考えていた親方の背中を見てたくさんの事を学んだとのこと。さまざまな経験を経て2012年に念願の1号店をオープン。今回の2号店で新たにホタテのペーストを扱うにあたって、生ホタテで作るパテは、味が薄くてラーメンにすると物足りなく、ホタテを主張させるために試行錯誤を繰り返

し、今の味にたどり着いたとのこと。立体的な盛り付けがキレイなビジュアル。スープは濃厚ながらもマイルドな鶏白湯で、旨味たっぷりなのにクセや嫌味がない味わいなど、感動の1杯をぜひお楽しみください。



### (2) 札幌 海味はちきょう

海鮮丼(1人前椀汁付) 3,390円 イクラ増し +500円

●元祖つつこ飯(1人前椀汁付) 3,230円

北海道の本当に美味しいものをお召し上がりいただきたい。そんな想いで、北海道全土の、その時期の選りすぐりの逸品をご提供する「はちきょう」。この名物は、何ととっても「つつこ飯」。豪快に「おいさー」の掛け声とともに、白米をよそった丼にイクラを盛り、また盛り、さらに盛る。このパフォーマンスをご注文あった全てのお客様にさせていただきます。

多くのお客様のご要望に応え出店2回目になる今回は、海鮮丼の上に1回500円でイクラを乗せる、特別パフォーマンスがお楽しみいただけます。ぜひ、お楽しみください。



## 【Ⅱ】. 女性にオススメ、初めて出会う甘い幸せスイーツ

### (3) 小樽 洋菓子舗ルタオ

秋のシメパフェ～キャラメルボム～ 1カップ 972円

ルタオがつくる秋の特性「シメパフェ」

北海道ではいま、シメラーメンならぬ「シメパフェ」が新たな食の定番になりつつあります。今回「ルタオ」が担当バイヤー新井とコラボして、旬の味覚をテーマにこの秋の新作を手がけました。下からリンゴソース、フレーク、ジャージー牛乳のミルクソフトとフランボワーズソース、余市リンコのコンポートに、人気のドゥーフルフロマージュを添えました。

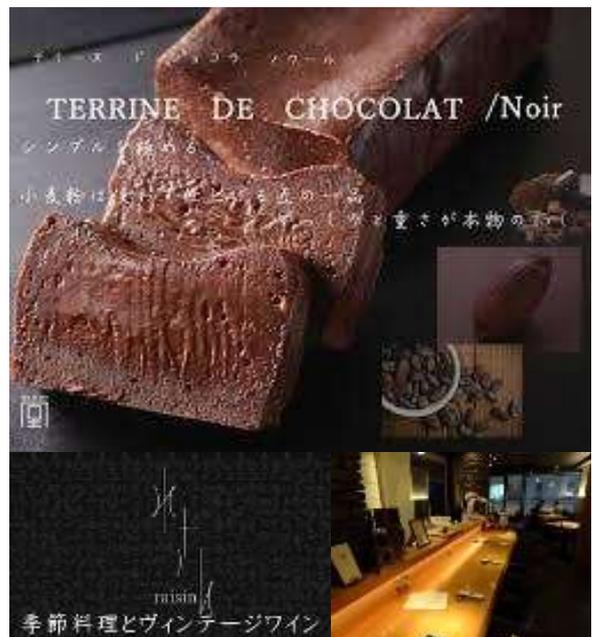
女性にはたまらない、フルーツ感タップリの美味しいパフェをぜひご堪能ください。



### (4) 札幌 れざん堂 <新宿タカシマヤ初登場>

テリーヌド ショコラ ノアール 1本 5,400円

札幌・すすきの交差点近くにあるビルの4階に構える、全国から選りすぐった旬の素材と厳選した豊富なワインを取りそろえるワインレストラン『れざん』。ここでは、イタリアンに和のテイストを取り入れ、随所に和を感じられる料理を提供。そのコースメニューとして評判高い「ガトーショコラ」テリーヌド ショコラ ノアールを、今回特別に販売いたします。小麦粉を一切使わずカカオを極めた生チョコのような濃厚さ、まさに感動の味です。



(5) 札幌 スイーツセルクル

セルクレア

(ア)ほうじ茶②抹茶③玄米茶 1本 486円

④ブルーベリー⑤シーベリー⑥ラズベリー

1本 540円

スイーツセルクルはブラッスリーセルクルのオーナー、きむらまどかさんが手がけるスイーツ専門店。今回の秋の新作は、まっすぐなシュー生地の上に様々な味のクリームを乗せた見た目かわいらしい「セルクレア」担当バイヤー新井と試行錯誤の上、他にはないオリジナルスイーツです。ぜひご賞味ください。



(6) 帯広 ときいろファーム <新宿タカシマヤ初登場>

ラズベリースムージー 果肉入り 1杯 756円

帯広市岩内町にあるベリー農園が初登場。化学合成農薬・化学肥料は使用せず、ラズベリー、ハスカップ、ブルーベリー、シーベリー、カシスなどの小果樹を中心にトマトやアスパラガスなどの野菜も栽培。ここのイチオシは、ほんのり酸味があり甘みとおいしさがぎゅっとつまったラズベリースムージー。絶品の味にファンも多く、満足感が得られること間違いなしです。



以上