

第18回 大北海道展

バイヤーが見つけた“いま、現地で話題の新しい味”はコレ！

■ 会期: 2014年11月5日(水)～11月11日(火) ※最終日は午後6時まで

■ 場所: 新宿高島屋 11階催会場

高島屋で開催している物産展の中で最も歴史が長く、お客様からもご支持を頂いております「大北海道展」。

北海道物産展は昭和27年(1952年)に、日本で初めて高島屋が開催したのが始まりです。今回は、年間100日以上北海道入りして北海道内のマーケットをよく知る専任バイヤーが見つけた、“いま、現地で話題の新しい味”と、プリプリの海鮮はもちろん、ちょっと意外な味わいまで、魅力がつかない、イマドキの北海道をご紹介しますいたします！季節の美味しさをはじめ、食の大国から選りすぐりの味をどっさり、本展のためにつくったオリジナル品や限定品も多数ご用意をして、会場には約51店舗が出店いたします。

■ 東京に初進出！ 閑静な住宅街で連日行列ができる 人気ラーメン店！

「麵屋 菜々兵衛」(札幌市)

関東初出店！新登場

〈イートイン〉

鶏白湯(トリパイタン)鶏チャーシュー麺<塩>

951円(税込み)

札幌の閑静な住宅街で連日行列ができる人気ラーメン店が、**初めて、東京に進出！**白湯スープは鶏ガラを10時間煮込み、コラーゲンが豊富で油が少なめ。道産小麦100%使用した麺は自家製北海道4大ラーメンと言えば、札幌は味噌、函館は塩、旭川はこってりしょうゆ、釧路はあっさりしょうゆですが、今回は、このどれにも当てはまらない、クリーミでまろやかな旨味が広がったスープと穂先メンマの相性と、歯切れの良い麺心地よい、**感動の美味しさに行列が絶えない注目のお店**です。



【お問い合わせ】 新宿高島屋 TEL (03) 5361-1111 (代表)
媒体でご紹介くださる場合は、新宿高島屋でお願いいたします

■ 全国制覇をしたベーカリーが挑戦する、新たな美味しさ！

「**プルマンベーカリー バーンヤードサッポロ**」(札幌市) **百貨店初登場ブランド** <実演販売>

チキンカレーピッツァ 300円(税込み)

札幌の地元でおなじみの人気店「プルマンベーカリー」が、満を持して2013年9月に開店した、北海道産の原材料にこだわったお店が新登場。

北海道から全国・世界へとパン作りの活動を広げる名職人

立原和臣氏が、地産地消こだわったブランドとして

「バーンヤードサッポロ」を開店しました。今回は百貨店に初登場

するのを機に、現地でも人気No.1のカレーパンにかわる、“新しい味”に挑戦をして新メニューを考案

カレーパンならぬ、新たなスタンダードを目指して、カレーピッツァに進化した「チキンカレーピッツァ」が新登場いたします。



■ 津軽海峡函館沖で水揚げされた、「戸井まぐろ」をたっぷり味わえる井+にぎりのセット！

「**鮭処 木はら**」(函館市)

新宿高島屋限定 <イートイン>

海峡マグロ井とにぎりセット

3,996円(税込み) 1人前、椀汁付

こだわりの目利きで新鮮なネタばかりを使う函館の人気店「鮭処 木はら」。

今回は、旬の海峡マグロ(中トロ、赤身)の井と、

にぎり2カン(季節のもの)がセットになった新宿高島屋だけのオリジナルメニューを数量限定でご提供いたします。

(天候等の事情によりネタや産地が変更になる場合がございます)



■ バター風味とカカオの香りが一体になった、新しいスイーツブレッド！

「**小樽洋菓子舗ルタオ**」(小樽市)

ロイヤルクロワッサンリング

1,080円(税込み) 1個直径16cm ※各日30点限り

ルタオ自家製の天然椿酵母を使ったルタオブレッド。

その中でも人気を誇る「クロワッサン食パン」の生地に、ルタオ人気No.1のチョコレート「ロイヤルモンターニュ」を入れました。

香ばしくサクッと仕上げたクルミのトッピングも食感の軽快なアクセントになっている、クロワッサンリングです。



■ いいとこ取りの北海道産海鮮三昧！

「魚河岸 ひかり寿司」 (札幌市)

まるごと北海弁当 2,160円(税込み) 1折

札幌市中央卸売市場の場内にある、市場で競られたばかりの新鮮なネタが自慢の寿司屋、「魚河岸 ひかり寿司」。

ボタンエビ、サンマ、ウニ、いくら、ホタテ、サメカレイ、毛ガニ、ニシンは全て北海道産です。

北の魚介類の旨さをご堪能いただける一折です。

新宿高島屋限定販売

〈実演販売〉



■ トロトロに煮込んだ肉をパイで包み焼き！

「レストラン MURA」 (小樽市)

牛肉のパイ包み焼き 1,944円(税込み) 1人前

トロトロに煮込んだ道産牛のバラ肉をパイ生地に入れて焼きあげた、オーナーシェフ自慢の逸品です。マスタードがきいたソースでお召し上がり頂きます。

新宿高島屋限定

〈ミニイートイン〉



「マルヒロ太田食品」 (函館市)

函館いかふわふわ

270円(税込み) 1個 各日100点限り

イカシューマイの発想で、イカのすり身の中にゲソを入れて揚げたコロッケです。

サクッ、ふわっと、新しいイカの味わいに舌鼓。

冷めても美味しいから、お弁当や酒の肴にもオススメです。

高島屋限定

〈実演販売〉



「石蘭」 (札幌市)

びえい和牛弁当 2,376 円(税込み) 1折
※各日 50 点限り

良質な銘柄牛をステーキ&焼肉で堪能！

「びえい和牛」が美味しい秘密は、やはり酒粕を餌に与えていること。

北海道の美瑛町で豊かな自然、美しい四季を感じられる最高の環境で育てられた「びえい和牛」の特徴は、赤身の柔らかさにあります。

高島屋限定販売

〈実演販売〉



「札幌蟹工船」 (札幌市)

三大蟹弁当 2,565 円(税込み) 1折
※各日 50 点限り

ズワイガニ、花咲ガニ、タラバガニの三大ガニを堪能いただけるお弁当を、高島屋のオリジナル弁当として本展のためにつくりました。

高島屋限定販売

〈実演販売〉



■ 秋を感じる素材のスイーツ！

「ピカタの森駒ヶ岳牛乳」 (茅部郡森町)

くりりんかぼちゃソフト&あずきパフェ 450 円(税込み) 1カップ

こしあんと、函館産のくりりんかぼちゃのソフトクリームに、十勝産のあずきをトッピングした新宿高島屋限定のパフェです。

※画像はイメージです

新宿高島屋限定



■ 室蘭名物！うずらのプリン

「室蘭うずら園」(室蘭市)

うずらのプリン 431円 90g

無投薬飼育といわれる一切薬を使わないめずらしい飼育方法で、ヒナの状態から大切に飼育した安全なうずらと、地元の酪農家から仕入れて殺菌した牛乳を使用しています。上の層は生乳を使ったクリーミーでまろやか、下の層はうずら園の卵のふわふわとろとろとした食感。鶏卵と比較すると、うずら卵はビタミンなどの栄養素が高いのが特徴です。「室蘭うずら園」は、室蘭市の地域資源指定を受けており、生うずら卵の道内シェアは100%を占めています。



■ 秋を感じる素材+あっさりめの味付けが絶妙！

「マーノ・エ・マーノ」(札幌市)

いろいろきのこのラザニア 1,404円(税込み) 1個 ※冷凍販売

北イタリアで修行したシェフの料理は、北海道産の素材にこだわった“北海道ならではのイタリアン”であっさりとした味付けが特徴の「マーノ・エ・マーノ」。しいたけ、まいたけ、しめじ入りのラザニアを、新宿高島屋限定メニューとして提供いたします。

新宿高島屋限定



■ 世界でも、北海道しか漁獲できない貴重なししゃも！

～1986年に百貨店で初めて北海道産ししゃもをご紹介したのは高島屋です～

「カネダイ大野商店」(勇払郡むかわ町)

北海道産生干しししゃも ,1,301円(税込み)

Lメス 1串・10尾

世界でも北海道の太平洋沿岸でしか漁獲できない貴重なししゃも。本場鶴川より、旬を迎えたばかりの新物が到着です。とくに「カネダイ大野商店」の生ししゃもは“北のハイグレード食品”にも選ばれた逸品です。「ししゃもフライ」(冷凍)の販売や、炙り加工で仕上げた「珍味ししゃも」なども販売いたします。



■ 北の醍醐味！海の恵みに大満足！

「函館 うに むらかみ」（函館市）

北海道産炙り雲丹 2,700 円(税込み) 80g ※冷凍販売

外側は濃厚なコク。

噛むと中はしっとりまるやか。炙りが引き出す新たな旨味をお楽しみいただけます。



■ “女性のお客様の声”にお応えした、北海道を味わえる「お手軽ミニ弁当」シリーズが登場！

「一度に、海鮮も、お肉も、両方味わいたい！」「北海道展を味わえるお弁当を買いたいけど1折が大きすぎる・・・」など女性のお客様の声にお応えした「チョイ盛り弁当」が新登場！通常のお弁当のハーフサイズと、ネタを“ちょっとずつ盛り”にしたサイズでつくりました。女性だけでなく、もちろん、“一度に2種類の北海道を味わいたい！”という食欲旺盛な男性にもオススメです。

● 「石蘭」 ミニ焼肉そばろ弁当 501 円



● 「すし処 雑魚亭」潮海（しおみ）弁当 1,001 円



● 「魚河岸 ひかり寿司」ミニひかり弁当 501 円



● 「札幌蟹工船」かに小僧弁当 1,001 円



● 「旬彩 高心」ミニ豚丼 501 円

