

2015年2月

3月14日 北陸新幹線開業記念 北陸・上信越 沿線の味めぐり

～話題の街を、ひとあし早く食べ歩き～

■2015年2月24日（火）→ 3月2日（月）

■新宿高島屋 11階催会場（最終日は午後6時閉場）

北陸新幹線は、今年3月14日（土）に延伸開業し、東京ー金沢間を最速2時間28分で結びます。これまでは、電車の移動が4時間近くかかるため、関東からは「遠い」というイメージだった北陸が、これによって近くなり、富山、金沢への観光もぐっと行きやすくなると思われまます。新宿高島屋では、北陸新幹線開業記念として「北陸・上信越 沿線の味めぐり」物産展を開催し、一足先に金沢・富山ー東京の定番から最旬までのグルメを、開業前にご紹介致します。

会場では、福井、石川、富山、新潟、長野、群馬、東京のエリアから約50店舗が出店。また、北陸新幹線のファーストクラスといわれる「グランクラス」の「グランクラスシート」を展示。実際にシートの座り心地を体験したり、記念撮影もすることができます。

駅弁特集



【高野商店】<石川県小菅波町平>
加賀のかにすし（1折）1,350円



【ホテルハイマート】
<新潟県上越市中央>
鱈めし（1折）1,200円



【源】<富山県富山市南中央町>
ますのすし（1折）1,401円



【おぎのや】<群馬県安中市松井田町>
峠の釜めし（1個）1,000円



【デリックちくま】
<長野県長野市篠ノ井小森>
信州善光寺門前弁当
（1折）1,400円

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

出店店舗の一例

富山の味

【富山県鮭商生活衛生同業組合】 <富山県富山市和泉町>

富山湾鮭

イートイン

にぎり鮭 (6貫セット) 1,620 円

富山湾が「天然の生け簀」といわれるワケは、特異な地形にあります。沿岸から急激に深くなっていて、海底には多くの谷が入り組んだ、いわゆる「藍（あい）がめ」といわれる海底谷があり、そこが魚介類の格好の住処になっているのです。また、3,000m 級の立山連峰から流れる水が豊富な栄養分を運んでくるので、餌となるプランクトンが豊富。生き物たちがふくよかに育ちます。しかも、漁場から港までの距離が近く、まさに生け簀から魚をすくうがごとく鮮度が落ちる間もなく運べる。これが富山の魚がおいしい理由で、富山湾鮭は富山を訪れた人々を魅了します。

イートインでは話題の富山湾鮭をご紹介します。「ベニズワイガニ」や「白エビ」など鮮度抜群の美味しい寿司を会場で召し上がっていただけます。



【華生はなしょう】 <富山県中新川郡上市町南町>

森林弁当

百貨店初出店

(1折) 1,620 円

北アルプスの霊峰、劔岳の裾野に広がる上市町は豊かな自然が溢れ四季折々の美しい表情を見せます。山からの水はそれが上流であるほど栄養分が豊富であるため、おいしい山菜がとれる上市町。粘り気のある里芋や大根、白菜、生姜、かぶなど、地元の食材を多く使って作った、彩り豊かなお弁当です。



長野の味

【小沢そば】 <長野県松本市筑摩>

『小沢そば』信州手打ちそば ×

『割烹かわぐち』白えび天ぷら

<富山県射水市中央町>

(1人前) 1,404 円

信州・富山のコラボレーション!

昭和 27 年に、そば粉の製粉所として創業。
以来、自家製工場の石臼でそば粉を挽き、栄養と香り
そのままにシャキッとしたコシの強いそば粉を独自の
製法で作っています。
富山湾で獲れる珍しいエビ、「白えび」。
ブリ、ホタルイカと並び、富山県のシンボル魚とされて
いる貴重な産品です。割烹かわぐちの白えびの天ぷらと
おそばを一緒にお楽しみいただけます。



イートイン

【うなぎ 小林】 <長野県諏訪市四賀赤沼>

鰻重 (上) (2切・漬物・吸物付) 3,240 円

下諏訪で 27 年間培った味へのこだわりを更に
追求し、新しい火床でより高いレベルの味を表現
するために、2006 年 4 月より店舗を諏訪市四賀に
移転致しました。
鰻を一番美味しく食べるプロセスを全て手作業で
行い、素材も長年の経験から選び抜いた逸品を
使用。生後 7~8 ヶ月のうなぎを使用する店が多い
中、生後 12 ヶ月以上の国産うなぎを提供しています。
職人技で焼き上げた鰻の新しい感動を味わえます。

百貨店初出店

イートイン



【丸山珈琲】 <長野県北佐久郡軽井沢町>

丸山珈琲のブレンド (100g) 681 円

1991 年の創業以来、軽井沢で親しまれ続けてきた丸山珈琲。コーヒー生産地を訪問し、
厳選した豆を直接買い付けています。その中で大切にしていることは生産者との信頼関係。
これこそが生産者の生活水準を安定させ美味しいコーヒーを作るモチベーションの向上に
繋がっています。買い付けた素材は持ち味を活かす独自の焙煎技術によって、香りや風味
際立つコーヒー豆となります。また、丸山珈琲は人材育成にも力を入れています。

昨年 6 月にイタリアで開催された 2014 World Barista Championship
(バリスタの世界 1 位を決める年 1 回開催される大会) に、日本代表
として出場した丸山珈琲・小諸店・井崎英典バリスタが、
アジア人として初めてとなる、バリスタ世界チャンピオンに輝きました。



井崎英典バリスタが来場!

3 月 1 日 (日)・2 日 (月) に井崎バリスタが本展のために来場します!

石川の味

【レストラン浜中】 <石川県珠洲市上戸町>

能登牛ステーキ&牛すき弁当

(1折) 1,890 円

「能登牛（のとうし）」は、平成 23 年 6 月、世界農業遺産（※）に認定された、能登の美しい自然や素朴な風土によって丹誠込めて育てられた牛です。「能登牛」は出荷頭数が少なく、ほぼ県内でしか流通していない状況ですが、肉質のきめが細かく、脂肪が良質であることが特長です。

和牛のオリンピックと呼ばれる「第 9 回全国和牛能力共進会」では、脂肪に含まれるおいしさのひみつ「オレイン酸」の含有量が最も多かったため「脂肪の質賞」を受賞しました。本展では、この貴重な「能登牛」の味を、美味しくステーキ弁当でご紹介いたします。

※平成 23 年 6 月 11 日、石川県の「能登の里山里海」が国内初となる「世界農業遺産」に認定されました。

高島屋初出店



【中田屋】 <石川県金沢市東山>

きんつば (5個) 843 円

石川県の銘菓、中田屋のきんつば。艶やかで、ふっくらとした大納言小豆の厳選。うっすら薄焼きの皮とっとり一体化する餡の炊き具合、さらりとした甘さを引き立てる塩加減、中田屋の技が詰まった人気の品です。



【烏鶏庵】 <石川県金沢市西念>

烏骨鶏かすていら (生姜)

(1本) 1,664 円

石川県にある自社工場で飼育管理している烏骨鶏の卵を使ったカステラ。

「生姜かすていら」はピリッとした辛味が特徴。表面に雪景色をイメージした銀箔をあしらった一品です。



福井の味

【田村長】 <福井県小浜市小浜広峰>

小鯛のささ漬 (80g) 1,296円

若狭小浜の鯖街道起点で、創業160余年の老舗田村長。新鮮な小鯛をうす塩仕立てにして独自の醸造酢にくぐらせ木樽に詰めた逸品。



新潟の味

【丸屋本店】 <新潟県新潟市中央区古町>

越後のえだまめ餅 (3個入) 497円

越後の豊かな素材に感謝しながら自然なおいしさを主題に心を込めて菓子を作る丸屋本店。えだまめを餅にくるんだ「えだまめ餅」は丸屋本店の代表作です。



群馬の味

【餃子のあかぎ】 <群馬県高崎市新町>

上州餃子 (12個入) 720円

群馬県産の上州豚を使用し、野菜たっぷり薄皮のサクッとした餃子専門店の餃子。会場内実演で焼きたての餃子をご紹介します。



東京の味

【GMT】 <東京都目黒区中町>

米粉グラノーラ 北陸浪漫 (270g) 1,230円

東京・中目黒にある日本初のシリアル専門店「GMT」。今回は北陸新幹線開業を祝して、富山産米粉を使用してきな粉と黒ごま風味の和テイストのグラノーラを作りました。



イベント

◆北陸新幹線グランクラスのシート体験コーナー！

期間中、北陸新幹線のグランクラス車両のシートをご体験いただけます。

※体験シートは1席のご用意です。

※当日の状況により、お待ちいただく場合や、お時間を制限させていただく場合がございます。



提供：JR東日本



提供：JR西日本