

令和初の“食べ納め”！北の美味60店舗が集結。復興支援企画も！

年末特別企画 北海道物産展

2019年12月11日(水)～30日(月)

※21日(土)より一部店舗を入れ替えます。

松坂屋上野店 本館6階催事場



年末年始食材の買出し風景でおなじみ、年の瀬一番アツク盛り上がる街「上野・御徒町」。松坂屋上野店では「年末特別企画 北海道物産展」を開催いたします。一年の締めくりにふさわしい、“豪華・贅沢”にこだわった物産展です！関東地区初出店のラーメン店、海鮮、肉がてんこ盛りの豪華弁当、知る人ぞ知る道産の「海藻バター」を使ったスイーツなどスペシャルなメニューが満載！さらに、10月に消費税増税がありました、そんな中、ちょっとした理由でお買い得なカニ、鮭などを集めた理由ありセールや、いくらを豪快にぶっかけたお値打ちな海鮮丼が登場！また、昨年の北海道胆振東部地震で大きな被害を受けた厚真町の復興支援として、茶屋や弁当の“米”は「厚真町産のななつぼし」を使用し、厚真町を応援します！



大丸松坂屋百貨店 北海道物産展担当バイヤー 本田大助

大丸、松坂屋すべての北海道物産展を担当している専任バイヤー。物産展のために札幌に移住して15年。美味しいものをお客様のもとに届けるべく、日々美味しいものを探して道内を食べ歩いている。通称“北のグルメハンター”。着任してからなんと体重は20kg以上増量！本田が自信を持って集めてきたお店が揃う北海道物産展は毎回圧倒的な集客力を誇る。

北海道物産展のプロフェッショナル！

一年の感謝を込めた、お買い得企画！

おたま一杯の北海道産「いくら」を、丼に豪快に盛り付けます！いからのほか、ぼたんエビ、ほたて、ウニ、まぐろ、サーモン、炙りサーモン、ズワイ蟹など10種類の具材を載せたお値打ちな海鮮丼です！

〈鮪 龍儀／札幌〉いくらぶっかけ丼 2,200円 ※各日限定80杯 →

おたま一杯のいくらが載ってこのお値段！！



年末理由ありお得意



カニの足がとれてしまった、水揚げのときに表面に傷が入っていた、など、少しの“理由”で正規で販売することができない、カニや鮭などをお買い得価格で販売いたします！

【商品の一例】

- ・北海道産 毛蟹(規格外・若ガニ)キズあり・ボイル・冷凍
サイズにより価格が異なります。[一例:500g 2980円(予定)など]
- ・ロシア産 紅鮭 キズあり冷凍1枚 1,080円 など

※いずれも限定数がございます。価格調整中のため、変更の可能性がございます。

このほか、じゃがいも、かぼちゃ、黒豆、ししゃも、の詰め放題企画も！お買い得が満載です！

※限定数あり。なくなり次第終了。詰め放題は指定の容器に限ります。

取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川

今、本田が最も注目する素材“海藻バター”でメニュー開発！

札幌市内で日本料理店や鮭店などを手がけ、フランスで営む鮭店が好評を博している、北海道出身の料理人、渡邊卓也氏。彼がフランスで海藻バターに魅せられてプロデュースしたのが、道産素材を使用した、北海道の「海藻バター」。まだ一般的にはほとんど流通していない貴重な海藻バターを、今回の物産展のために本田が特別に仕入れ、このバターを使ったオリジナルスイーツを開発！北海道赤井川の山中牧場の良質で新鮮な牛乳から作られた発酵バターと、手摘みされた道産の海藻で作られたこだわりの海藻バターを使ったメニューは見逃せません！



ジェラート

バターサンド

鮭にも！

本場イタリアのジェラートの国際大会で優勝した実績を持つジェラテリア〈Rimo〉。イチゴのジェラートに焦がした海藻バターを加えました。濃厚なバターの風味とイチゴの風味が溶け合い絶妙なバランスに！〈Rimo／網走〉イチゴと海藻バターのジェラート 450円

海藻バターと発酵バターを使った2種のバターサンド。生地には道産小麦を使い、食感、形、サイズにこだわり、パティシエのこだわりを詰め込みました。〈レ・ディ・ローマ・プラス／札幌〉海と山のバターサンド 4個入り 1,944円 ※限定450セット

海藻バターを炙ったホタテに載せ、アクセントに！（下段中央）〈鮭 龍儀／札幌〉野付ジャンボホタテ（海藻バター炙り）と四大蟹のプレミアム握り※味噌汁付 3,300円 ※各日限定50

関東地区初出店！行列のできる人気ラーメン店が登場！

煮干しの旨味たっぷり！



オープンから約1年で、道民に“煮干し旋風”を巻き起こしている人気店が、ついに関東初上陸！丁寧な下処理によって煮干しのえぐみや臭みがなく、とにかくウマミで満たされる濃厚スープ！やわらか特製チャーシューと、うずらのたまごをトッピング。札幌の人気店のスペシャルメニューをぜひ、お試しください。

〈井さい／札幌〉上野店初 ニボ味噌スペシャルラーメン 1,280円
※12/20(金)まで、各日限定200杯

フレンチテイスト！



札幌でもラーメン好きの間で噂の人気店！黒トリュフやオマールエビを使うなど形にとらわれない柔軟な思考で味を追求するフレンチテイストのお店！十勝の牛とろフレークにアクセントで山わさびを添え、無添加のオリジナルたれを使用した一品。

〈Mari iida／札幌〉上野店初 牛とろまぜそば 1,480円
※12/21(土)～30(月)、各日限定200杯

取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川

インパクト大！海鮮・肉の豪華弁当が勢ぞろい！

オール道産具材！

肉肉しい！



右：蝦夷アワビ、帆立、ぼたん海老、ホッキ貝、ズワイ、いくらなど稀少な道産具材を載せたこだわりの豪華弁当。

〈汐音／札幌〉オール道産具材

弁当 3,500円

左：知床和牛のサーロイン、モモ、熟成人舞牛のサーロイン、道産牛のヒレを豪快に盛り付けた迫力満点の弁当！

〈清味屋／帯広〉知床和牛・熟成人舞牛・道産牛食べ比べ弁当 3,672円

このほかにも多数ご用意！



あのドラマの“ロケ弁”に使われた秘境めし？！

日本で一番寒い町といわれる陸別町の「浜田旅館」。有名な映画や、あの朝の連続ドラマのロケ地としても知られる同町からロケ弁としても使われた、名物の混ぜご飯とアイヌの味覚を現代風にアレンジした「鮭のチタタブ」などのおかずが入ったお弁当が初登場！「秘境めし」とネーミングされた鹿肉や知床鶏などを使った4種の名物混ぜご飯は、旅館の朝食に出される大人気メニュー！陸別の鹿肉は臭みが少なく、食べやすいジビエです！また、「秘境めし混ぜごはんの素」も販売いたします。

〈浜田旅館／陸別〉上野店初 ※12/20(金)まで

アイヌの伝統料理が入った道東の味覚弁当 1,700円



↑混ぜご飯は、北海道産鮭と羅臼昆布スープ、鹿肉とふき、オニオンポークと生姜、知床鶏とふきと羅臼昆布スープの4種！

復興支援！弁当のお米は厚真町産「ななつぼし」を使います！

昨年9月に発生した「北海道胆振東部地震」で大きな被害を受けた厚真町。震災から1年以上が経過しましたが、復興への道のりはまだ半ばです。そこで、前回、前々回に引き続き、物産展でも復興支援を引き続き企画！厚真町の産物を消費することで応援します！

厚真町産ハスカップ×ななつぼし！

厚真町産「ななつぼし」を約4t用意。会場のお弁当のお米は全て「ななつぼし」です。



山口農園の工房で手作りされたおだんごは、砂糖も入っていない厚真町産のななつぼし米100%のだんご。ハスカップ入りのみたらしは、まさに厚真町の魅力をあじわえる一品です。

〈山口農園／厚真〉あつま田舎だんご 1本 各160円
(十勝産こしあん、厚真産ハスカップみたらし、道産カボチャあん)、ハスカップスムージー460円



〈肴菜家しん／函館〉

特大エゾアワビ入り

貝尽くし弁当 3,000円

※各日限定30

〈やきにくれすとらん沙蘭／函館〉道産牛ステーキとホタテステーキ弁当

2,376円 ※各日限定50



※内容は変更になる場合がございます。

※「いかめし」はもち米のため、ななつぼしは使用していません。

取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川