

# シャンシャン公開で注目の上野 “贅沢食材”食べ納め！ 年末特別企画 北海道物産展

2017年12月15日(金)～30日(土)

【※イトインは22日(金)から入れ替え。】

松坂屋上野店 本館6階催事場



アメ横など年末年始食材の買出し風景でおなじみ、年の瀬いちばんアツく盛り上がる街「上野・御徒町」。本年は、上野動物園の赤ちゃんパンダ、シャンシャン(香香)も生まれ、上野の注目度もアップ。11月には、松坂屋南館跡に上野の新たなランドマークとなる「上野フロンティアタワー」が開業し、パルコヤやTOHOシネマズがオープン。11月の松坂屋の入店客数も、前年に対し7割増と賑わいをみせ、上野エリアはさらに、アツく盛り上がること間違いなし！そんななか、松坂屋上野店では年越しシーズンにふさわしい、“贅沢”“豪華”にこだわった北海道物産展を開催。パンダの焼印が入ったおやきも登場します！約60店舗が勢ぞろいし、上野エリアの年の瀬をさらに盛り上げます！！



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。札幌に駐在して13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て歩いている。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。

## 年末だからこそ、豪華海鮮寿司やプレミアムな丼は必見！

オホーツクのブランド牛、知床和牛のローストビーフに、ウニ！イクラ！！



網走産きんぎが入った特選12貫握り 4,500円

知床和牛ローストビーフの  
うに・いくら盛り丼 3,996円

〈鮭 やまし田／網走〉道外初

イトイン※12/21(木)まで

バイヤー本田が惚れ込んだ、網走の隠れた寿司の名店が、道外初出店！大将が厳選したネタを目の前にぎります！！



ど〜んと、  
イクラ200g！

## 不漁の鮭。イクラ丼がスペシャル価格で登場！！

記録的な不漁だと言われた昨年の漁獲量。本年はさらにその7割ほどと、不漁が続いています。価格も高騰し、鮭の腹から大量のイクラが盗まれるという事件も起きるほど。そんななか、本物産展では特別に、1年間のご愛顧の気持ちを込めて、イクラをふんだんに載せた、イクラ丼が驚きのプライスで登場いたします！

〈鮭処 竜敏／札幌〉イトイン※12/22(金)から

←寿司屋のいくら丼1,980円 各日限定50

いくら参考価格として、会場内の海鮮・珍味コーナーで販売される、「いくら醤油漬け」の価格は、なんと100gあたり1,944円です！！※一例です

うに味比べと蝦夷小丼→  
3,024円 各日限定50



## 来年は戌年…北海道が日本ナンバー“ワン”揃ってます！

日々洗練を重ねる、本格派札幌ラーメン

〈木蓮／札幌〉**関東初／イトイン** ※12/21(木)まで

北海道が生産量や水揚げ量が日本一の食材を使いました。

生産量日本一の“じゃがいも”と“とうもろこし”、水揚げ量日本一の“ほたて”は全て北海道産！麺は、北海道産小麦100%使用。小麦の収穫量も、北海道が日本一。

留萌産ホタテ・道産コーン・じゃがいも添え 塩ラーメン 1,300円 ※各日限定100



繊細で上品な味わいが魅力。和食職人の技が光る一杯！

〈麺屋169／札幌〉**関東初／イトイン** ※12/22(金)から

大将はもと和食料理人。鶏、豚の骨を使用した動物系のスープと、数種類の煮干の魚介スープを合わせた中華そばは端麗な味わい。化学調味料無添加で素材の旨みがしっかりと味わえる人気店です。

北海道が水揚げ日本一の“甘エビ”、“ほたて”、収穫量日本一の“じゃがいも”“とうもろこし”を載せました。

北海道産甘えび味噌スペシャル 1,296円 ※各日限定100

〈北海工房／札幌〉 ※通期

水揚げ量、日本一の、“ほたて”、“ウニ”、“つぶ貝”、“イクラ”、“毛ガニ”、“ホッキ”の6種類の海鮮が載ったスペシャル弁当！いずれも北海道産です！

こだわりの道産海鮮素材100%！ 北海道水揚げ日本一弁当 3,456円

※各日限定50



## ◆日本一だけじゃない、“世界一”もあります！◆



イタリア・シチリア島パレルモでの今年の世界大会で

日本人初優勝の快挙！現地審査員に高い評価を得た、自慢のジェラートを出品いたします。

グリーンティーに和三盆やワイン、ホワイトチョコをブレンドし、仕上げにコーヒードのチップをトッピング。網走のこだわりの牛乳を使った絶品ジェラートです。

〈リスの森／網走〉 ※通期

←世界大会優勝のジェラート「凧(なぎ)」 600円 ※「凧」の取扱いのみ、12/22(金)~30(土)

## ◆このほかにも、北の美味が満載！！◆

オホーツクの大自然の中で、なんと“演歌”を聞かせながら、塩梅などが入った独自の飼料で育てた「知床牛」。贅沢な肉弁当が登場です！！

〈清味屋／帯広〉 ※通期

知床和牛と十勝人舞牛の熟成サーロインステーキ弁当 3,780円 ※各日限定50

★関東初登場の〈ココット／札幌〉からは十勝産ラクレットチーズを使用したラクレットが登場。12/23(土)からは、〈ジェーンズフライドチキン／札幌〉が上野店初登場！



## 解禁になったばかりの、毛ガニも！

12月、襟裳付近の太平洋沖がちょうど解禁となります。太平洋側の毛ガニは、岩盤に生息している美味しい昆布を中心とした海藻類や貝類を食べて育ち、肉質がしっかりしていて、海藻類由来の磯の風味豊かなかに味噌が特徴。

バイヤー本田が、年間を通じて、3本の指に入るくらい美味しいと太鼓判を押します！

近年は、毛ガニも不漁のために高騰していますが、年末年始の食卓を彩る豪華食材として、やはりカニは欠かせません！会場には、新鮮な茹でたて直送のものや、大きいサイズの毛ガニなど、豊富に揃えています！

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