



## 京王百貨店 新宿店 「三重・和歌山・愛知 物産と観光展 ～伊勢名物と地元めし～」 昨年引き続き、アドベンチャーワールドが出店します！

2023年5月11日（木）～5月16日（火）



アドベンチャーワールド（和歌山県白浜町）は、株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀様）新宿店で開催される、「三重・和歌山・愛知 物産と観光展 ～伊勢名物と地元めし～」に昨年引き続き、出店いたします。2023年5月11日（木）～5月16日（火）の期間中、三重県を中心に和歌山県・愛知県の老舗、名物グルメや工芸品が一堂に会し、計46店舗（食品：31、工芸15）がそろう予定です。

パーク内、オンラインショップ限定のアドベンチャーワールドオリジナルグッズを販売します。また、5月8日（月）からパーク内で販売開始する、アクリルチャームやバンブーカトラリーセットなどのおでかけグッズも京王百貨店で販売！

みなさまのお越しをお待ちしております。

### 【京王百貨店 新宿店「三重・和歌山・愛知 物産と観光展 ～伊勢名物と地元めし～」について】

会期：2023年5月11日（木）～5月16日（火）

会場：京王百貨店新宿店 7階大催場

営業時間：午前10時00分～午後8時00分 ※最終日は午後5時閉場

#### <アドベンチャーワールド 出店内容>

パーク内、公式オンラインショップ限定の、ジャイアントパンダモチーフのグッズ他、約120種のオリジナルグッズを販売します。

5月8日（月）からパーク内で販売開始するアクリルチャームやバンブーカトラリーセットなどのおでかけグッズも京王百貨店で販売！

※新商品の公式オンラインショップでの販売はございません。

※商品の数には限りがございますので予めご了承ください。



▲アクリルチャーム イメージ



【物産展概要】

<イートイン>

※ラストオーダーは各日閉場の1時間前

・三重県/グルメ回転寿司 鈴木水産 「にぎり寿司」 (1皿) 180円~

三重県伊勢・志摩など地元の魚介を使ったメニューが人気の「グルメ回転寿司 鈴木水産」。南伊勢町・熊野灘で育った、繊細な甘さとほどよい脂が絶妙な伊勢マグロの握りや、丁寧に炊き上げた煮アワビの握りなど三重県の海の幸のほか「松阪牛すきやきつつみ寿司」などが味わえます。



・三重県/かいだ製麺所「伊勢うどん」 (1人前) 500円

<各日100食販売予定>

1927年の創業以来、地元・三重の素材にこだわり、伊勢名物「伊勢うどん」を作り続ける老舗製麺所。三重県産の小麦「あやひかり」を使用した柔らかくもモチモチとした食感の太麺に甘辛いタレをかけて仕上げます。



・愛知県/鳥開総本家「名古屋コーチンメレンゲ親子丼」 (1人前) 2,200円

2000年創業、名古屋を拠点に海外へも展開する鶏料理専門店。「地鶏の王様」といわれる名古屋コーチンのモモ肉と濃厚卵を使用し、ふわふわとした食感のメレンゲで仕上げた新感覚の親子丼が登場します。



・和歌山県/赤玉「和歌山ラーメン わさびすしセット」 (1人前) 1,265円

<各日限定30食販売予定>

1950年創業、和歌山県有田川町に店を置く食堂「赤玉」。紀州名物「わさびすし」がセットで味わえる限定メニューが登場します。あっさりした豚骨ベースに特製醤油ダレをあわせた豚骨醤油スープに、ツルっとした喉ごしでスープとよく絡む中細ストレート麺を使用した一品です。



・三重県/赤福「赤福餅 お召し上がり『盆』」 (2個入、番茶付) 250円

宝永4年(1707年)創業の歴史を持ち、三重県伊勢市に本店を置く「赤福」。国産素材にこだわったやわらかな餅に上品な甘さのこしあんをのせた、伊勢名物の「赤福餅」をその場で楽しめます。そのほか前回初登場し好評だった黒あん・白あんの2種類の餅が入った「お持ち帰り用 白餅黒餅(8個入1,000円)」も販売します。



<銘菓・ジュース>



<三重県>

五十鈴茶屋「おかげ犬サブレ」(6枚入)  
840円



<和歌山県>

きみのフルーツ「はっさくジュース  
(HASSAKU)」(1本・200ml) 540円



<愛知県>

きよめ餅総本家「きよめ餅」  
(5個入) 750円



<ご当地弁当>

・三重県／日本料理 蔵楽「ガス海老天むす 味噌カツ弁当」（1折）1,296円

三重県名張市の日本料理店「蔵楽」から、三重県津市が発祥といわれるご当地グルメ・天むすの弁当が登場。尾鷲のガス海老を使用した天むすと三重県産美稲豚ヒレカツを特製胡麻味噌で味噌カツに仕上げた弁当です。



・三重県／魚健「手こね寿司」（1折）1,296円

世界遺産・熊野古道を有する三重県・紀北町に店を構える寿司店。新鮮なカツオの漬けを酢飯の上にとっぴりと盛りつけた、伊勢の郷土料理「手こね寿司」です。錦糸玉子、シソや紅ショウガなどの薬味と一緒にさっぱりと食べられます。



・愛知県／壺屋「うなぎまぶし」（1折）1,480円

1889年創業。愛知県・豊橋の名物駅弁「稲荷寿司」で名高い「壺屋」が手掛ける「うなぎまぶし」が登場。ご飯はバター風味に仕上げ、通常は廃棄されてしまうウナギの頭を使った調味料「鰻能（ばんのう）」というウナギのナンプラーを使用。愛知県産のウナギとバター風味のご飯の相性が絶妙な一折です。



<伝統工芸品>

・愛知県／櫛留商店

「つげ・すず櫛」（つげ材、10.5×4×0.9cm）30,580円 5点販売予定 ※写真上  
「つげ・とかし櫛」（つげ材、8.5×3.7×0.9cm）17,160円 5点販売予定 ※写真下  
1903年創業の老舗つげ櫛専門店。ツゲの木を1年陰干しした後、3～5年かけて燻乾燥させてから、手作業でやすりやトクサで磨きをかけ仕上げています。頭皮に優しく、使うほどになじみ髪に自然な艶を与える伝統的な櫛は、現在も相撲力士や歌舞伎役者などに愛用され、日本の伝統文化を支えています。



・三重県／祥司陶苑

「兎ちゃん香炉」（陶器、約14.5×14×19cm）22,000円  
1901年創業の四日市萬古焼の窯元。土鍋や急須などの茶器が代表的な四日市萬古焼の製法で、動物や人物をかたどった置物まで幅広く制作しています。今年の干支「兎」をモチーフにした香炉は8点販売予定。



【アドベンチャーワールド「SDGs宣言・パークポリシー」】 <https://www.aws-s.com/parktheme-sdgs/>

アドベンチャーワールドは、「ここにスマイル 未来創造パーク」として、すべての生命にSmile（しあわせ）が溢れる豊かな未来の地球の姿をパークで体現します。パークという“小さな地球”を通して、関わるすべての人の人生が豊かになるように、動物たちの生命がずっとつながっていくように、自然や資源が循環し再生するように、未来のSmileを創り続けていきます。

【SDGsについて】

SDGsとは「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことです。社会が抱える問題を解決し、世界全体で2030年をめざして明るい未来を作るための17のゴールと169のターゲットで構成されています。2015年9月、ニューヨーク国連本部において193の加盟国の全会一致で採択された国際目標です。

