



「北の味紀行と地酒 北海道」は、未知の北海道をご紹介します。

北海道、冬の「鍋壊し」

“鍋が壊れるまでみんなでつつく鍋”の異名をもつカジカを、骨付きぶつぎりで楽しむ、冬の定番鍋。

北の味紀行と地酒 北海道「冬の味覚フェア」

2018年11月19日（月）～2019年3月上旬（*）までの期間限定販売

* 入荷状況により期間が変更となる場合があります。



コロワイドグループの株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長 高橋尚也）が運営する『北の味紀行と地酒 北海道』各店にて、冬の味覚フェアを11月19日(月)より期間限定でスタートいたします。

秋の魚と書く「鰯（カジカ）」は、実は冬の肴。

北海道の冬の味覚は多数ありますが、今年の冬は「鍋こわし」とも言われるカジカの鍋をご用意いたしました。「箸で鍋の底をつついて壊してしまいそうなくらいおいしい」事から「鍋壊し」とも呼ばれる「カジカ鍋」は、石狩鍋や蟹鍋と並ぶ、北海道全域で食べられている郷土料理で、地域ごとに異なる食文化をもつ北海道ではめずらしい郷土料理の一つです。

「魚」に「秋」と書いて「かじか」と読むため秋の魚にも見えますが、冬の季節に一番脂がのり美味しく、見た目とは裏腹に、淡白で上品な味わいが人気。根菜などと一緒に鍋で食べられることの多い絶品魚です。骨を残したままの身をたっぷり使用することで良い出汁がでます。上品な味とコクがさらにマッチして、食欲をそそります。（天然カジカ鍋 1,090円（税抜））

「北の味紀行と地酒 北海道」では、このほか、冬の定番グルメもそろえた「冬の味覚フェア」を11月19日（月）より全店舗で販売を開始いたします。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
 広報担当 山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

ラムの旨みを楽しむ、素揚げジンギスカン。

創業100年「大金畜産」老舗の塩ジンギスカン。

大金畜産 塩ジンギスカン素揚げ780円(税抜)

創業100年の老舗、大金畜産が自信をもってお送りする塩ジンギスカン。

ジンギスカンを一口サイズにカット。ラム特有のくさみも少なく、むしろ他のお肉よりあっさり食べられるのがポイント。塩辛い味付けがビールや日本酒のおつまみとして美味しくお召し上りいただけます。



高砂酒造の酒粕プリン。

銘酒「国土無双」で有名な高砂酒造の酒粕。

高砂酒造 酒粕プリン480円(税抜)

日本酒好きでなくても名を知る「国土無双」で有名な高砂酒造の酒粕を使用したプリン。甘みとともにほんのり感じる日本酒の風味は、普段と少し違うプリンの味わいがお楽しみいただけます。

(酒粕にはアルコールが含まれていますので、お酒に弱い方は酒粕を使用した料理をお召し上がりになる際はご注意ください。)



一度は、ご賞味いただきたい「タラバマヨ」マヨネーズで食べる茹でタラバガニ。

茹でタラバガニ マヨネーズ付き1,380円(税抜)

そのままでも醤油でもおいしいタラバガニですが、今回ご提供したいのは、北海道風の「もうひと味」、マヨラーの皆さまには人気の「タラバマヨネーズ」です。普段あまり食べる機会の少ないタラバガニなので、少しもったいない気持ちもあるのですが、北海道では、茹でタラバガニをマヨネーズで食べます。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当 山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

ブランド概要

- 業態名 : 北の味紀行と地酒
業態概要 : 北海道食材を積極的に使用し、お客様へ食材の美味しさ、品質の良さを伝えるお店として北海道から「北海道愛食大使」として認知されています。「素材から始まる美味しさを、真心のおもてなしで」をモットーに、皆様をお待ちしております。
実施期間 : 2018年11月19日(月)~2019年3月上旬
店舗名 : 全国53店舗(横浜西口駅前店除く) 東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪

会社概要

- 商号 : 株式会社コロワイドMD
代表者氏名 : 代表取締役社長 高橋 尚也
所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階
設立 : 2004年10月
事業内容 : 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
資本金 : 10百万円
公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>



ブランドメニュー



旬の海鮮いとこ盛り
「北海道 大漁刺身盛り」

4,980円(税抜)

<4~5人前向け>

バフンウニ、鮪、鮮魚、いくら、海老、いか、メダカ、つぶ貝、たこ、銀鮭



ぜいたくこぼれ盛り
「のっけ盛り寿司」

1,490円(税抜)

バフンウニ、ネギトロ、ズワイ蟹、北海道産いくらを豪快に!



道民のソウルフード
「名物ラーメンサラダ」

980円(税抜)

ハーフ 690円(税抜)

北海道産たまねぎドレッシングとごまドレッシングのWドレッシング。良く混ぜてお召し上がりください。



北海道の定番
「ジンギスカン」
1,490円(税抜)

北海道といえばジンギスカン。北海道産おろし玉ねぎと一緒に召し上がりください。



北海道の定番
「北の黄金鶏ザンギ」
690円(税抜)

北海道で唐揚げといえばザンギ。まずは一度、お召し上がりください。



旨みが凝縮
「縞ほっけ開き」

1,090円(税抜)

半身 690円(税抜)

一つ一つじっくり焼き上げました。干すことにより素材の旨味が凝縮。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当 山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977