

不思議なスタイルに隠れた豊かな味わい。

## 道外不出の絶品鍋

北海道定番の郷土料理「函館ごっこ鍋」

全国の『北の味紀行と地酒 北海道』期間限定販売

2019年2月18日～3月31日 ※一部店舗は除きます



※写真：ごっこ（ほてい魚）

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』では、食文化北海道の郷土料理「函館ごっこ鍋」を期間限定で販売いたします。

●ごっこ（ほてい魚）は函館近海で獲れる希少魚。しかし、函館の食卓には欠かせない冬の定番鍋。

ごっこは、獲れる時期やエリアが限られ、関東では知る方も少なく、さらに北海道出身でも知らない方もいる、函館エリアなどでしか獲れない希少魚。本来ごっこは中層の深海魚で、この時期に産卵のため浅瀬まで上がってきます。そのため、函館（渡島）エリアでもこの時期にしか味わえない旬の食材、しかし函館エリアのスーパーマーケットなどでは丸ごと一尾のごっこがズラリと並ぶ定番の郷土料理です。漁獲直後のごっこは体中に粘液をまといウナギ以上にヌルヌル。調理の際には一度茹で、さらにふき取りぶつ切りにします。ゼラチン質をたくさん持つため灰汁がたくさん出ますが、それこそが旨みの証。北海道の自然が育んだダイナミックな、そして繊細な郷土料理「函館ごっこ鍋」を、ぜひ一度お召し上がりください。

【概要】

「北の味紀行と地酒 北海道」函館ごっこ鍋

（一人前1,280円税抜）※販売は2名様より承ります。

醤油と昆布出汁をベースとし、ごっこ、白菜、長ネギ、えのき、水菜、ごぼう、大根、生青海苔、豆腐を入れてお召し上がりいただきます。

期間：2019年2月18日（月）～3月31日（日）

店舗：全国 ※一部の店舗は除きます。ディナータイムのみのご提供です。

「北の味紀行と地酒 北海道」 <http://www.hokkaido-aji.com/basic/>

===== 【ご取材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](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

「冬の味覚フェア」2018年11月19日（月）～2019年3月上旬まで

【メニュー例】

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。  
「鍋壊し」の異名を持つカジカ鍋

天然カジカ鍋 1,090円（税抜）

「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」。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。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の絶品魚です。

（天然カジカ鍋 1,090円（税抜））



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とお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がりいただけます。



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。



「北の味紀行と地酒 北海道」 <http://www.hokkaido-aji.com/basic/>

===== 【 ご取材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](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977



## 北の味紀行と地酒 北海道

「北の味紀行と地酒 北海道」は、最高の素材を最高の状態でお届けすることにこだわり、鮮度を見極め、素のままの美味しさを職人の感性と技で、焼く・蒸す・煮る・盛ることで更に引き立て、ご提供いたします。また、北海道の生産者や地場企業、店舗様と直接交渉し、まだ多くの方には知られていない、北海道の食材、食文化など、未知の北海道をご紹介しますと考えています。

全国50店舗（横浜西口駅前店除く）東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪

### グランドメニュー



**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  
「のつけ盛り寿司」**

1,490円(税抜)  
バフウニ、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  
「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。

### 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 : 100万円  
 公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>