



【北の味紀行と地酒 北海道】 “氷下魚”は焼くだけじゃなかった 新作鍋登場！

2019年11月12日（火）より限定販売

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市代表取締役 高橋 尚也）が運営する「北の味紀行と地酒 北海道」は、2019年11月12日(火)より、北海道の醍醐味を満喫できる冬の特別メニューを販売開始。

一夜干しが有名な氷下魚（こまい）を海風にさらし、絶妙な生干し状態に仕上げた「生干し氷下魚」。通常であれば炙って食べているものをあえて海老ミソ溶け出す鍋にいれたところ、想像以上の美味しさに。「北の味紀行と地酒 北海道」初めての組み合わせ、自慢の逸品鍋が出来ました。

氷下魚と海老の海鮮鍋 1人前 1,290円（税抜） ※鍋は2人前より承ります。※写真は4人前です。



実施期間：2019年11月12日(火)～2020年3月上旬

販売店舗：全国47店舗（東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪・広島※横浜西口駅前店・横浜スカイビル店除く）

===== 【 当リリースに関するお問い合わせ 】 =====

株式会社フルハウス 有賀 tel.03-5413-0212 / fax.03-3401-8085 t.ariga@fullhouse.jp

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー（<https://www.cw-company.jp/>）

広報担当 山岸 TEL：045-274-5984 E-mail：sales_promotion@colowide.co.jp



札幌バルナバフーズのこだわりが生み出した「うにく」の旨み

鹿、ラム、牛、豚を「うにく」でいただく、

肉刺し風4点盛（鹿、ラム、牛、豚）【北海うにく盛り】（1,990円※税抜き）

本場ドイツ伝統製法にこだわり、岩塩“アルペンザルツ”のミネラルにより旨み引き立つ、40年以上札幌で愛されてきた「バルナバハム」のしばれ生ハムを使用した肉刺し風「北海うにく」

札幌バルナバフーズ

※北の味紀行と地酒 北海道では、一般社団法人日本フードサービス協会主催の「全国ジビエフェア（冬）」に参加し、ジビエ振興にも貢献してまいります。

【「全国ジビエフェア」について】

2019年11月1日（金）～2020年2月28日（金）に開催する「全国ジビエフェア」（一般社団法人日本フードサービス協会主催）は、ジビエ需要の拡大と一般消費者への認知度向上を目的としています。ヘルシーで美味しいジビエ料理の素晴らしさを広めるため、全国の飲食店や小売店が参加するグルメフェアです。新たな地域食材として注目されるジビエの積極的な活用により、農村地域における野生鳥獣被害を低減させるための取り組みの一環として実施します。参加店舗や詳しくはこちらをご確認下さい。 ⇒ <https://gibierfair.jp/>



「いかの街・函館」

烏賊の老舗「マルナマ食品」のこだわり

朝いか沖漬の味をそのままに。

烏賊沖漬けチーズ焼き（690円※税抜き）

お刺身風の朝いか沖漬とチーズの絶妙な塩味がお酒のおともに最適。ピザのようなサクサクとした軽い焼き生地の食感も楽しみください。



本場のいかめしを、できたてで食べる。

煮たてのいかめし（890円※税抜き）

北海道の食文化が培った、伝統食。

真いかと北海道産うるち米、もち米を使った“いかめし”です。濃厚に味がしみ込こんだ、ふっくらとした炊き上は、駅弁とも異なる本場のいかめしをお楽しみください。



MARUNAMA

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ていきたいと考えています。

全国47店舗（横浜西口駅前店・横浜スカイビル店除く）東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪・広島※2019年10月現在

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



株式会社フルハウス 有賀 tel.03-5413-0212 / fax.03-3401-8085 t.ariga@fullhouse.jp

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー（<https://www.cw-company.jp/>）

広報担当 山岸 TEL : 045-274-5984 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp