

平成 20 年 7 月 14 日

報道各社 御中

(株)北菓楼

きたかろう

北菓楼 『北海道開拓おかき北海シマエビ味』 発売開始のお知らせ

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素より (株)北菓楼に対し、格別なるご高配を賜り厚く御礼申し上げます。
標記の件につきまして、下記の通りお知らせいたしますので、各方面への告知に
ご協力いただければ幸いです。 敬具

名 称：『北海道開拓おかき北海シマエビ味』 **(数量限定発売)**
発 売 日：2008 年 7 月 5 日 (土)(お電話でのご注文は 7 月 21 日から受付開始)
価 格：¥ 3 8 0 - (税込)

北海道の自然が生み育んだ北のお菓子「北菓楼」(きたかろう)では、人気商品『北海道開拓おかき』シリーズ(昆布醤油味・いか味・標津産秋鮭味・枝幸産帆立味)から、今年 3 月に“オホーツク野付産北海シマエビ味”が**数量限定**で登場いたしました。野付漁協との 2 年がかりの共同開発によって、野付漁協が 100 周年を迎えた 3 月 25 日に発売となって以来、通信販売を含め全店で連日早い時間で売り切れが続き、予定より早く 5 月 22 日をもって完売となっておりますが、6 月に行われた漁により新たに原料となる新鮮な北海シマエビが入りました為、7 月 5 日から販売を再開致しました。

オホーツク野付尾岱沼産『北海シマエビ』を贅沢に使ったエビ本来の甘く、豊かな味をお楽しみください。

100 年以上の伝統『打瀬網(うたせあみ)漁法』を守る、野付の北海シマエビ。

野付(のつけ)半島・尾岱沼(おだいとう)天然の“アマモ”を住処とする北海シマエビの数少ない生息地です。「野付漁協」は船のスクリューでこの“アマモ”を傷つけぬよう、北海道で唯一、昔ながらの帆掛け舟「打瀬舟」(うたせぶね)での漁を行っています。自然環境に優しい帆掛け舟による「打瀬網」漁の風景は、北海道遺産にも登録されています。さらに「打瀬網漁法」で獲れるエビは、通常の漁法と違い、エビに餌の匂いが付かないため、北海シマエビ本来の天然の味わいが生きています。風まかせの漁法を採用していることと、北海シマエビの漁期が夏と秋の各 1 ヶ月に限られていることから、今回は北菓楼各店(丸井今井札幌店を除く)・新千歳空港、北菓楼通信販売(電話&北菓楼ホームページ)で**数量限定**での発売となります。“北海道の秘味”と呼ばれ、道内でも一部食通の間でしか知られていない北海シマエビの美味しさを北菓楼の「北海道開拓おかき」でぜひ味わってみてください。



北菓楼『北海道開拓おかき』はお米選び、精米、米研ぎ、蒸し上げ、餅つき、熟成、乾燥、油揚げ、味付けに
到るまで、独自の製法で「一週間」かけてじっくり丁寧に作りしております。

(株)北菓楼 北海道砂川市西 1 条北 19 丁目 2 1 www.kitakaro.com
電話：0125-53-1515 担当：企画部 大野、遠田、鈴木 voice@kitakaro.com



「北海道開拓おかき」
北海シマエビ味 1袋 380円（税込）

「北海道開拓おかき北海シマエビ味」のお買い求めは北菓楼各店、新千歳空港または北菓楼通信販売まで。*お問い合わせ・ご注文は、フリーコール：0120 - 700 - 752
北菓楼ホームページ：www.kitakaro.comまで

野付漁協 100周年
野付漁協百年を記念して発売となりました。

野付漁協100周年がかりで共同開発した、「北海シマエビ味」が、野付漁協百年を記念して発売となりました。

北海道が誇る幻の美味「北海シマエビ」を、どうぞご賞味下さい。

野付漁協百年記念
オホーツク
野付産
北海
シマエビ
味

開拓おかき

数量
限定



北海道・道東、知床半島と根室半島の間位置するエビの形をした半島「野付半島」の北海シマエビは自然環境に優しい帆掛け舟による「打瀬網漁法」により漁獲されます。百年以上も続く、白い帆いっぱい風を受けての風情あるこの漁は「北海道遺産」にも登録されています。さらに「打瀬網漁法」で獲れるエビは通常の漁法と違い、エビに餌の匂いが付かないため、北海シマエビ本来の天然の味わいが生きています。風まかせの漁法を採用していることと、北海シマエビの漁期が夏と秋の各1ヵ月に限られていることから、野付の北海シマエビは北海道でも別格扱いで、「北海道の秘味」とも呼ばれ珍重されています。



感動の味、旨みたっぷり「北海シマエビ」
旨みたっぷり「北海シマエビ」は通常塩茹でされたものを食します。この美味しさは通常のエビを想像して口に入れると間違いなくびっくりさせられる旨さ。コク、旨み、歯応え、そしてその歯応えのある身から溢れるジューシーな旨み！これは北海シマエビだけの味わいです。まずは頭を取り、えびみそをちゅうちゅうと吸います。濃厚ながら臭みなど全くない上品な味わい。この頭は棄てずに味噌汁に入れたり、炙って食べても絶品です。次に殻を剥き、その身を口に入れますが、絶妙な塩味と旨みのおつゆ、歯応えのある独特の身の食感が口の中で渾然一体となり、気が付くと手はもう次の一匹の頭をちぎりに掛かっている始末。一度食べだしたらもう止まらないという表現がありますが、これが何より一番当てはまるのはこの「北海シマエビ」ではないでしょうか。