

観光×外食 逆風業界の強力コラボ！
『隠れた名生産者をオホーツクで発掘する』
食の Go To トラベル！

**「北の味紀行と地酒 北海道」と「オホーツク総合振興局」が、
 9月17日から共同企画を「北の味紀行と地酒北海道」全店で実施**

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」（関東37店舗、広島1店舗）は、9月17日（木）から北海道 オホーツク総合振興局（北海道網走市北7条西3丁目）との共同企画メニューの提供を開始。

鮭の漁獲量が日本一の町・斜里町のいくらを使用した『斜里産いくらとオホーツク産活帆立』（1,990円税抜）をはじめ、オホーツク総合振興局内の名産品である秋鮭や帆立、じゃがいも、玉ねぎ、チーズ、ベーコンなど、9企業・団体とのコラボレーションメニューを展開します。



===== 【 お問い合わせ 】 =====

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/>）

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：瀧川 E-mail：sales_promotion@colowide.co.jp

TEL：045-274-5984 携帯：080-2215-6860

■メニュー概要

実施店舗：「北の味紀行と地酒 北海道」38店舗

※Hokkaido Gourmet Dining 北海道 横浜スカイビル店、原始焼き 北海道横浜西口店は実施いたしません。

実施日程：2020年9月17日（木）開始



『斜里産いくらとオホーツク産活帆立』 1,990円（税抜）



『知床月見鮭親子盛り』
990円（税抜）



『活白貝のフライ』
890円（税抜）



『紋別 出塚水産の揚げたて
かまぼこ』 690円（税抜）



『ご当地ベーコンの秋色ソテー』
890円（税抜）



『東藻琴乳酪館のとろける
ゴーダチーズ』 690円（税抜）



『オホーツク掘り出しグルメ
豚ジンギスカン』
2～3人前 1,690円（税抜）



『北見ご当地麺 めの生ひやむぎ』
2～3人前 990円（税抜）



『北見玉ねぎの鶏塩昆布煮』
690円（税抜）



『北見男爵の松前バター』
690円（税抜）

===== 【 お問い合わせ 】 =====

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/>）

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:瀧川 E-mail：sales_promotion@colowide.co.jp

TEL：045-274-5984 携帯：080-2215-6860

■食材生産企業・団体

・株式会社丸あ野尻正武商店

昭和29年設立。前浜漁港に隣接した自社工場で地場産のサケ・マスの新巻や山漬け、秘伝の醤油ダレに漬けたイクラなどを製造。今回は、「鮭」「いくら」「鮭親子醤油漬け」を使用。

・出塚水産株式会社

昭和26年設立。漁港に隣接した近代的な安全性の高い工場では紋別産の海産物を中心とした素材感のある製品づくりに力を入れている。今回は、「かまぼこ」を使用。

・JF湧別漁業協同組合

日本三大漁業のひとつといわれるオホーツク海の中央部に位置した湧別。1970年代よりほたての増殖に取り組む。毎年ほたて稚貝の放流が行われ、自然の中で成長し3~5年後に水揚げされる。今回は、「ほたて」を使用。

・株式会社坂口精肉店

北見市内に焼き肉店を多数抱える坂口精肉店は、昭和48年設立。平成4年の食品工場完成を皮切りに立ち上げた食肉卸部門は、牛や豚のあらゆる部位を扱い、全国各地に提供。今回は、「豚ジンギスカン」を使用。

・株式会社ツムラ（津村製麺所）

昭和24年創業以来「母がゆでてくれたひやむぎ」の美味しさを再現するために、代々受け継がれている技術と北海道の良質な食材にこだわっている。今回は、「生ひやむぎ」を使用。

・ひがしもこと乳酪館

昭和54年、東藻琴高校の食品実習室でチーズの研究をしたのが始まり。ひとつひとつ丁寧に手作業で製造し、扱う種類も豊富。今回は、「ゴーダチーズ」を使用。

・JAきたみらい

豊穡な大地と厳しい自然が特徴の地域。北海道における農畜産物の大半が生産されており、とりわけたまねぎは、全国一の産地としての地位を確立している。今回は、「たまねぎ」「男爵いも」を使用。

・株式会社オホーツククリーンミート（おこっぺハム）

北海道ブランド認定の「おこっぺハム」は地元産の豚を原料に使用。本当に美味しい味を子供たちにも知ってほしいと、地元小中学校の給食にも使われている。今回は、「ベーコン」を使用。

■オホーツク総合振興局概要（オホーツク総合振興局HPより抜粋）

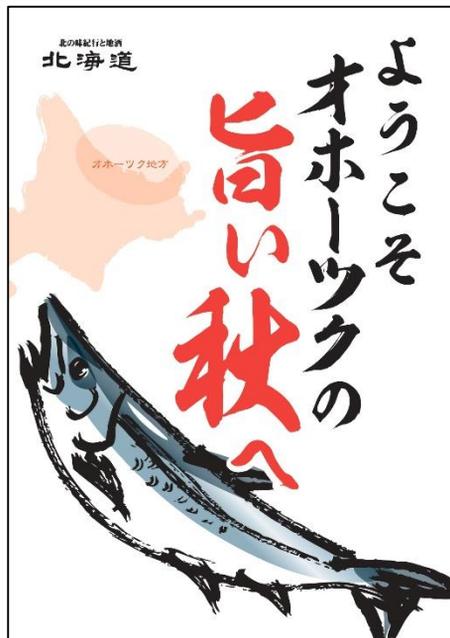
オホーツク地域は北海道の北東部に位置し、オホーツク海と280kmの海岸線で接しており、冬期間の寒さは厳しいものの、比較的穏やかで、年間平均降水量は800ミリ前後と少なく、日照時間にも恵まれている。

また、1月下旬から3月にかけて、オホーツク海特有の流氷により海面が覆われるという、他の地域には見られない特色が見られるほか、原始的な自然がそのまま残されている知床国立公園をはじめ、網走国定公園など、豊かな自然景観に恵まれています。

【URL】 <http://www.okhotsk.pref.hokkaido.lg.jp/index.htm>



■参考資料（告知ポスター）



■北の味紀行と地酒 北海道 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」として認定されています。

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ます。

仲間との語り、ご家族のお食事、様々な人が集い笑顔を囲む…そんな寛ぎの空間でお過ごしいただけますようこだわっております。



38店舗（関東37店舗・広島1店舗）

===== 【お問い合わせ】 =====
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/>）

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:瀧川 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860