



北海道 十勝の夏味 老舗の味噌で味わうラムグリルと 北海道ワインの絶妙なマリアージュ

2019年6月18日（火）より「北の味紀行と地酒 北海道」にて期間限定販売

コロワイドグループの株式会社レイン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6月18日（火）より、十勝平野の大地と十勝川が育んだ北海道十勝の夏の郷土料理を販売開始します。

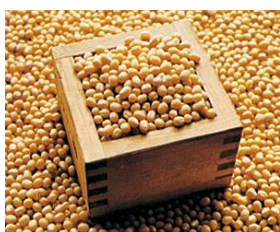
昭和8年創業の老舗の無添加味噌の旨みが引き出す芳醇な味わい「雪室熟成ラムチョップとロースカットのグリル」

人気の白と肉に合う赤もおススメ。「十勝ワイン 山幸」



昭和8年創業の「渋谷醸造」が、 十勝の大豆から丹念に作り上げた無添加みそ

日本一の大産地「北海道十勝」の専業農家が丹念に減農薬栽培で育てた、旨味成分の素であるたんぱく質が、多く含まれている「北海道十勝本別産とよまさり」を丸ごと使用、大豆本来の旨味と北海道産米の甘味ある、香りのいい味噌を使用しています。



北の大地が育てた「十勝ワイン」

樽の中で熟成させることにより、樽由来の成分がワインに抽出され、色調や香りに深みを与えます。十勝ワインはこれまで一貫して辛口路線を堅持してきました。冷涼な北国でつくられるブドウは酸味が強くなります。この酸味をストレートに表現することで、赤ワインでは長期熟成に耐えうるワインとなります。ブドウの甘みを残さずに酸味をストレートに表現することで、料理の味わいを引き立てます。

実施期間：2019年6月18日(火)～2019年9月上旬

販売店舗：全国49店舗（横浜西口駅前店除く）東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪

株式会社レイン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：藤原・山岸 E-mail：sales_promotion@colowide.co.jp

TEL：045-274-5984 携帯：080-4103-5458

北海道 夏フェアメニュー 一部ご紹介



道産水蛸と夏野菜の十勝黒豆なんばんみそダレかけ 890円(税抜)

味付けには、渋谷醸造でつくられた「十勝黒豆なんばんみそ」を使用。
 お味噌のしっかりとした味がマッチして、お酒との相性も良いです。
 お刺身よりも、おつまみとしてお召し上がりいただきたい一品です。



ご当地季節麺 グリンめん 鮭出汁つゆ 4~5人前 890円(税抜) ハーフ 490円(税抜)

今回は、鮭出汁のきいた冷つゆでのご提供です。
 お食事の最後にさっぱりとお召し上がりいただけます。
 シェアもしやすいので、♫にぜひご注文いただきたい一品です。

※写真は4~5人前です



北海道産 旬の地撒きホタテ 790円(税抜)

お刺身としてそのままでもお召し上がりいただけますが、バター風味醤油タレにつけてから、軽く炙ってお召し上がりいただくとも香りもよく、さらに美味しくお召し上がりいただけます。
 バター風味醤油タレを先につけてから炙るのがポイントの商品です。

※写真はすべてイメージです

===== 【 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: 藤原・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458



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50店舗（横浜西口駅前店除く）東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪

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



===== 【 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: 藤原・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458