



## 「ホッケ」にこんな食べ方が！？

### “北海道 秋の贅沢”

奥尻島のご当地グルメ『ほっけの半熟』など、これぞ北海の贅！

2019年9月17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9月17日(火)より、ほっけの半熟や、道産帆立フライなど北海道の秋を感じるシーズンメニューの販売を開始いたします。



**ほっけの半熟 1人前 890円(税抜)**

※写真は2人前です。 ※写真はすべてイメージです。

ほっけのお刺身も珍しいですが、今回は新鮮なホッケを熱々の出汁にくぐらせてしゃぶしゃぶ風にお召し上がりいただき、漁師町・奥尻島の名物料理のご紹介です。

醤油ベースの出汁に、5秒ほどサツとくぐらせて、お野菜と一緒に召し上がりください。お好みのしゃぶしゃぶ加減でお楽しみいただけます。

実施期間：2019年9月17日(火)～2019年11月上旬

販売店舗：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

===== 【 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](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)

TEL：045-274-5984 携帯：080-4103-5458

## 北海道 秋フェアメニュー 一部ご紹介



※写真は2枚です。

### 道産帆立フライ 1枚 490円(税抜)

お刺身で食べられる程の新鮮な活帆立をサクッと揚げました。大きくプリッとした弾力が魅力のフライを、おひとり様一枚ずつ食べて欲しい美味しさです。

そんな道産帆立フライを、当店では黄身を落としたりした自家製のタルタルソースにつけて、お召し上がりください。



### 秋の贅沢盛り 1,290円(税抜)

こちらは鮭といくらのほかに、ご飯と海苔も付いてきます。

自分オリジナルの手巻き寿司を作るもよし、お刺身感覚でそのまま食べるもよし。お酒のつまみにも最適な一品です。



### ジンギスカンタレの一口ラムかぶり 990円(税抜)

あまり出回っていないラムの希少部位。こちらを北海道のご当地タレとして親しまれているソラチのジンギスカンタレを絡めて、さらに熱鉄でさっと炙りお召し上がりください。

山わさびをサッとかけて味変もお楽しみいただけます。

※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](mailto: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ますと考えています。

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・広島

「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](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458