

## 話題の出汁進化系メニュー 北海道 日高昆布と日高の海鮮&チーズで

# 「日高まるごとと昆布出汁茹で」

北海道 日高振興局共同企画の春シーズンメニュー  
「北の味紀行と地酒 北海道」48店舗で3月5日から提供開始

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」（関東48店舗、大阪1店舗、広島1店舗）は、3/5（木）から北海道 日高振興局（北海道浦河郡浦河町栄丘東通56）との共同企画メニューの提供を開始。

『日高まるごとと昆布出汁茹で』（790円税別）で日高名産の蛸や日高昆布を使用するなど、6企業・団体の食材を使った共同企画メニューを展開。

### ■『日高まるごとと昆布出汁茹で』（790円税別）概要

日高乳業のモッツアレラと日高産蛸をカプレーゼのように敷き詰め、日高昆布出汁でひたした小鍋。ゆっくり茹で、湯気が出始めたらもう食べごろ。チーズと蛸を昆布出汁がまるやかにまとめていい塩梅。ビール、ハイボール、日本酒、いろいろなお酒にあう絶品おつまみです。



===== 【 お問い合わせ 】 =====  
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・瀧川 E-mail：[sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)

TEL：045-274-5984 携帯：080-2215-6860

■日高振興局共同企画メニュー概要（『日高まるごと昆布出汁茹で』以外）

実施業態：「北の味紀行と地酒 北海道」

実施店舗：横浜スカイビル店、横浜西口店をのぞく48店舗

実施日程：2020年3月5日（木）開始 ※一部メニューは、3月中旬から開始



『日高えりも産春うに（酢めしのり付・手巻き約4本分）』1,990円（税別）  
※3月中旬から入荷予定



『日高産つぶ貝の貝出汁バターソテー』  
790円（税別）



『日高産蛸と春菊の春色かき揚げ』  
790円（税別）



『幸王（ゆきおう）フランク盛り合わせ』  
1,190円（税別）



『日高ひとりじめ瓶ソフト』  
390円（税別）

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

TEL：045-274-5984 携帯：080-2215-6860

## ■日高振興局概要

北海道の中央南西部に位置し、南北に連なる日高山脈と、ほぼそれに並行して走る167kmにも及ぶ海岸線を有するエリア。親潮と黒潮のぶつかりあう好漁場に恵まれ海産物が豊富。また、全国一のサラブレッドの生産地でもあり、稲作、施設園芸や酪農、肉用牛の生産なども盛んな地域。

日高エリアは、日高町・平取町・新冠町・浦河町・様似町・えりも町・新ひだか町の7町で構成され、北海道を代表する景勝地「襟裳岬」や北海道遺産の桜の名所「静内二十間道路」などが有名。

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



## ■食材生産企業・団体

### ・JFえりも漁業協同組合（えりも町）

良質な「日高昆布」が育む豊富な海産物。ウニ、つづ貝、タコ、毛がに、カレイ、イカなど様々な魚種が年間を通して水揚げされる。今回は、『日高えりも産春うに』にうにを使用。

### ・株式会社マルデン（えりも町）

豊かな海の恵みを最高の状態でお届けするため、定置網漁業も営む水産加工企業。

『日高まるごと昆布出汁茹で』『日高産蛸と春菊の春色かき揚げ』で蛸を使用。

### ・有限会社花薬水産（様似町）

日高沖の海産物を扱う企業。特につづ貝に深い思い入れを持ち、美味しい製品づくりにただならぬ情熱を持つ企業。『日高産つづ貝の貝出汁バターソテー』につづ貝を使用。

### ・有限会社ひだかポーク（新ひだか町）

良質な「ひだかホエーポーク」の生産に取り組む企業。

育てた豚は、柔らかな肉質と味わいのある脂身が特徴。

『幸王（ゆきおう）フランク盛り合わせ』に幸王フランクを使用。

### ・北海道日高乳業株式会社（日高町）

新鮮な牛乳から高品質な乳製品をつくる企業。安全で美味しい製品をつくることに使命感をもつ。

『日高まるごと昆布出汁茹で』にモッツアレラ、『日高ひとりじめ瓶ソフト』にソフトクリームを使用。

### ・有限会社太田養蜂場（新ひだか町）

日高エリアで採蜜した高品質の蜂蜜を生産する企業。

北海道で生産を開始して70年あまりの歴史を持つ。

『日高ひとりじめ瓶ソフト』に蜂蜜を使用。

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

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860

■参考資料（告知ポスター）

北海道  
HOKKAIDO

食絶景北海道  
FOOD SCENERY HOKKAIDO

日高振興局  
共同企画

心がゆるむ  
春の味わい

日高昆布産ち

日高生まれ

3月中旬より入荷予定  
（入荷状況は予告なし）

日高えりも産春巻に  
南めしのり付き（手巻き約1本分）  
1,990円

日高まるごと  
昆布出汁茹で  
790円

栄養豊富な  
日高昆布などを  
食べて育った、  
うま味の強い  
食材を楽します。

日高産つぶ貝の  
貝出汁バターソテー  
790円

日高ひとりじめ  
瓶ソフト  
390円

日高産と春菊の  
春色かき揚げ  
790円

幸王フランク盛り合わせ  
1,190円

300円クーポン <http://www.colowide.co.jp/>

※入用状況により提供できない場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税別です。 ©w2020.03

■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。

仲間との語らい、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。

全50店舗（関東48店舗・関西1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](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)  
 TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860