

## 「北の味紀行と地酒 北海道」が『北海道』を応援！

### 「胆振総合振興局」共同企画メニューの販売を開始！ 活帆立刺身などを全店で11月26日から

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、11月26日（木）から北海道 胆振総合振興局（北海道室蘭市海岸町1丁目4番1号）との共同企画メニューの提供を開始。

活帆立、活北寄貝をはじめ、チーズ、ベーコンや、ご当地メニューの閻魔焼きそば、室蘭やきとりなど、8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](mailto: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11月26（木）開始



食絶景北海道

FOODIE ISLAND HOKKAIDO

胆振総合振興局共同企画

『いぶり噴火湾産 活帆立刺身』

490円(税込539円)



食絶景北海道

FOODIE ISLAND HOKKAIDO

胆振総合振興局共同企画

『苫小牧産 活北寄貝刺身』

890円(税込979円)



食絶景北海道

FOODIE ISLAND HOKKAIDO

胆振総合振興局共同企画

『いぶり噴火湾産 活帆立と真鱈のバター焼き』

1,290円(税込1,419円)



食絶景北海道

FOODIE ISLAND HOKKAIDO

胆振総合振興局共同企画

『活北寄貝と氷下魚の天ぷら』

1,290円(税込1,419円)

- ワサビたらこのつまみ寿司（8貫）・・・・・・・・・・・・・・・・790円（税込869円）
- 北海道産本ししゃも（オス4尾）・・・・・・・・・・・・690円（税込759円）
- 苫小牧産宗八鯿の贅沢タルタルディップ・・・・・・・・790円（税込869円）
- 室蘭やきとり（3本）・・・・・・・・・・・・・・・・790円（税込860円）
- 登別閻魔やきそば・・・・・・・・・・・・・・・・890円（税込979円）
- のぼりべつ酪農館 チーズのとろけるクリーム煮・・・・・・・・890円（税込979円）
- こにくちゃんと焼き白菜（鶏ジンギスカン）・・・・790円（税込869円）
- ローズジンギスカン レギュラー（4～5人前）・・・・2,990円（税込3,289円）
- ローズジンギスカン ハーフ（2人前）・・・・1,590円（税込1,749円）
- 苫小牧農研百姓塾 ベーコンの炒め肉じゃが（コンソメ風味）・・・890円（税込979円）

=====【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

【閻魔やきそば…登別市】登別ブランド推進協議会

2009年、登別の魅力を発信する為に設立。登別が生んだ逸品を特に優れた製品として認定し、まちをあげてお薦めしています。

【チーズ…登別市】

株式会社 のぼりべつ酪農館

北海道の中でもトップレベルの乳質を誇る生乳の産地である登別。地元の廃校になった小中学校を工場にして、素晴らしい品質の生乳を使ったアイスクリームやチーズをつくっています。

【ベーコン…苫小牧市】

有限会社 農研百姓塾

1993年設立。「北海道の素晴らしい素材を美味しく食べてもらいたい。」という想いで、土づくりから畜産提案、加工販売まで。卓越した技術で美味しい商品を作り続け、苫小牧発の北海道の美味しさ発信基地的存在。

【ジングスカン…厚真町】

有限会社 市原精肉店

1968年創業。翌1969年に「あづまジングスカン」の製造販売を開始。余分な脂身を切り落とした約1cmの厚切りに仕上がるスライス技術は熟練の職人技。道産のりんご、たまねぎを使った門外不出のたタレは自社工場での料理加工。

【帆立…洞爺湖町】

いぶり噴火湾漁業共同組合

洞爺湖温泉と有珠山を有するいぶり噴火湾は、海流等の関係で、ほたてが食べるプランクトンが豊富活海も荒れにくく、ほたての養殖場にとっても適しており、古くから養殖漁業が盛ん。他にも、サクラマスやヒラメ、イシガレイ、ソウハチ、タコ、サケなど様々な魚介類が獲れる食材の宝庫。

【北寄貝…苫小牧市】

苫小牧漁業共同組合

1949年設立。「苫小牧市の貝」として制定される苫小牧が誇る特産物“北寄貝”の水揚げが日本一の漁協組合。漁獲量約700トンは、全国の約13%を占めています。

【ワサビたらこ…白老町】

株式会社 スイコウ

たらこを中心とした水産加工会社として2001年設立。2007年5月に直売魚卵人をオープン。2016年活魚センターを開設し季節ごと多種多様な活魚を扱う。圧倒的な目利き力を糧に発展し続けています。

【ししゃも…むかわ町】

有限会社 丸中舩岡水産

築地市場へ最初に干しししゃもをおいしい魚と紹介し、全国に広めた会社。道産ししゃもの専門工場として50年近くの歴史を持ち、丁寧な手作業で美味しさを生み出しています。

===== 【 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:瀧川 E-mail : [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)

TEL : 045-274-5984 携帯 : 080-2215-6860



## ■総合振興局概要（胆振総合振興局HPより抜粋）

支笏洞爺国立公園を擁する胆振は、洞爺湖や登別などの温泉地、美しい海岸線や多くの湖沼など、優れた観光資源に恵まれ、全国的にも名の知られた観光地となっています。

漁業生産額は119億円で全道の4.5%を占めています。（平成24年）  
スケトウダラ、ホタテ貝、ホッキ貝、シシャモ、サケなどが中心で、これら5魚種が全体に占める割合は、金額で65.9%、数量で85.3%となっています。（平成24年）

## ■店内には展示コーナーも（一部店舗）

胆振地方の観光情報コーナーを一部店舗で設置しております。



※画像はオホーツクフェアの実施風景

## ■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。



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

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860