

Press Release



株式会社コロワイドMD

酒粕ブーム継続中！ 道民が愛する「金滴酒造」の“酒粕”を使用した 北海道定番グルメ チャンチャン焼き

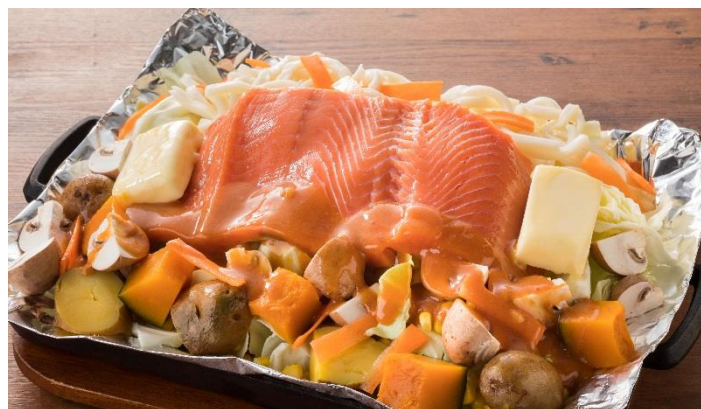
2018年9月20日（木）～期間限定販売開始

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長 蔵人 賢樹）が運営する『北の味紀行と地酒 北海道』各店にて、秋の味覚フェアを9月20日(木)より期間限定でスタートいたします。

“酒粕”ブーム継続中！酒粕のいい香りがする美味しい粕味噌を使用！

日本酒を作る時に出る副産物“酒粕”は、ここ数年“健康食材”として注目されています。北の味紀行と地酒 北海道では、北海道民が創業以来愛好している「金滴酒造」の酒粕を使用した味噌ダレを用いた、北海道の郷土料理チャンチャン焼きをはじめとした北海道定番グルメを9月20日（木）より全店舗で販売を開始いたします。

チャンチャン焼きは定番の北海道郷土料理ですが、「お父さん（ちゃん）が作る料理」「ちゃちゃっと手早く作る料理」が名前の由来といわれています。鮭の旨味とみそ、バターのしっかりとした味で野菜もたっぷりお召し上がりいただけます。



金滴酒造 粕味噌鮭のチャンチャン焼き

4～5人前 2,380円（税抜）



金滴酒造 粕味噌豚のチャンチャン焼き

4～5人前 2,380円（税抜）

■金滴酒造とは

明治39年に創業し、田園広がる北海道空知管内新十津川町にてあります。明治年に創業以来110年以上の歴史ある「金滴」は北海道の中でも多くの人から愛好されています。



中心部まで十分に加熱してください。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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 山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977



櫛（かしわ）チーズフォンデュ 1,490円（税抜）

十勝・幕別町産の新鮮で良質な生乳を原料に開発された「櫛（かしわ）」は、4ヶ月の熟成期間、職人の手作業で一つ一つ丁寧に磨き上げられて作られます。生で食べられる十勝ブラウンマッシュルーム・インカのめざめ・かぼちゃ・シャドークイーンなど、旬の野菜たちにたっぷりと絡めると、深いコクとナッツのような香りが口中に広がります。チーズのとろ〜り感もムービージェニックな一品です。



蝦夷鹿ロースト 1,590円（税抜）

蝦夷鹿のモモ肉を使用。柔らかく、濃い味わいのジビエ肉。脂身が少な目ながら、しっかりとした肉質が味わえます。赤ワインとマスタードをあわせて作った特製ソースと一緒に召し上がりください。



大金畜産 塩ジギスカンから揚げ 780円（税抜）

北海道流のから揚げ「ジンから」は、ジギスカンの小さめにカットしたお肉を一口大にまとめ、揚げにしました。塩辛い味付けがビールや日本酒のおつまみとしても美味しく召し上がれます。また他のお肉よりあっさり食べられるのも嬉しいポイント。

※写真はイメージです。

秋冬宴会コースのご紹介(両コースとも全8品)



たらば蟹とホタテの秋満載贅沢コース コースのみ 4,800円（税込）

スタンダード飲み放題つき 6,000円（税込）

金滴酒造の日本酒「金滴 北の純米酒」を使用した、北海道を感じる贅沢な酒蒸しをメインにご用意した全8品の秋満載贅沢コースです。

【コース内容】

①蓮根の十勝味噌田楽②刺身の10種盛り③道産レバーペースト④長芋鮭醤油漬⑤たらば蟹とホタテ・秋野菜の金滴純米酒蒸し⑥ボタン海老の天ぷら⑦うにそぼろといくらの押し寿司⑧北海道産ふじりんごゼリー

牛肉と秋鮭のチャンチャン焼きコース コースのみ 3,800円（税込）

スタンダード飲み放題つき 5,000円（税込）

おすすめのチャンチャン焼きが楽しめる、全9品のコースです。

【コース内容】

①刺身5点盛り②小いくら丼③秋野菜天ぷら④蟹シュウマイと道産インカのめざめセイロ蒸し⑤牛肉と北海道産秋鮭のチャンチャン焼き⑥かぼちゃの北海道産カマンベールチーズ焼き⑦長芋鮭醤油漬⑧めんみつゆの蝦夷わさび薬味のざる蕎麦⑨北海道産ふじりんごゼリー

※写真は5人前です。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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 山岸 E-mail: sales.promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

ブランド概要

業態名 : 北の味紀行と地酒
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」として認知されています。
「素材から始まる美味しさを、真心のおもてなしで」をモットーに、皆様をお待ちしております。
実施期間 : 2018年9月20日(木)～2018年11月上旬
店舗名 : 全国53店舗（横浜西口駅前店除く）東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪

会社概要

商号 : 株式会社コロワイドMD
代表者氏名 : 代表取締役社長 蔵人 賢樹
所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階
設立 : 2004年10月
事業内容 : 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
資本金 : 100万円
公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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 山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977