

北海道の春の訪れを告げる、漁師町の旬の味 「春告魚」ニシンと、希少地酒で楽しむ甘海老。

全国の『北の味紀行と地酒 北海道』で期間限定販売

2019年3月7日（木）～6月上旬

※入荷状況により期間が変更となる場合があります ※一部店舗は除きます

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 高橋 尚也）が運営する『北の味紀行と地酒 北海道』では、春が旬「春告魚（鯧・ニシン）」を「薄造り（ポン酢がけ）」「おからニシン番屋漬」と、増毛町名産「甘海老の「颯と」唐揚げ」を期間限定で販売。

増毛以外ではほとんど流通していない希少な地酒「国稀」とともに「増毛の味」をご堪能ください。

北海道の漁師から「春告魚」として親しまれるニシン。秋が旬と言われているニシンですが、実は春にも美味しい魚です。以前には、北海道と言えば「ニシン」といわれたほど漁獲量が高く、鯧漁が北海道の経済を支えました。



春告魚の北海薄造り～ポン酢がけ～



おからニシン番屋漬（甘口）

増毛の地酒、増毛名産「甘海老」のさっと唐揚げ。



増毛の地酒
「国稀」



さっと
甘海老の「颯と」唐揚げ

【概要】

販売メニュー

- ・春告魚の北海薄造り～ポン酢がけ～
1.5尾1680円・1尾 980円（税抜）
※ 写真は1.5尾
- ・おからニシン番屋漬（甘口）
980円（税抜）
- ・甘海老の「颯と」唐揚げ
880円（税抜）

期間 2019年3月7日（木）～6月上旬頃まで

※一部を除く全国の店舗

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

===== 【ご取材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 藤原・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

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50店舗（横浜西口駅前店除く）東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪

グランドメニュー



旬の海鮮いいとこ盛り
「北海道 大漁刺身盛り」

4,980円(税抜)
<4~5人前向け>
バフウニ、鮪、鮮魚、いくら、海老、いか、メダカ、つづ貝、たこ、銀鮭



ぜいたくこぼれ盛り
「のつけ盛り寿司」

1,490円(税抜)
バフウニ、ネギトロ、ズワイ蟹、北海道産いくらを豪快に!



道民のソウルフード
「名物ラーメンサラダ」

980円(税抜)/ハーフ 690円(税抜)
北海道産たまねぎドレッシングとごまドレッシングのWドレッシング。
良く混ぜてお召し上がりください。



北海道の定番
「ジンギスカン」

1,490円(税抜)
北海道といえばジンギスカン。北海道産おろし玉ねぎと一緒に召し上がりください。



北海道の定番
「ザンギ」

690円(税抜)
北海道で唐揚げといえばザンギ。まずは一度、お召し上がりください。



旨みが凝縮
「縞ほっけ開き」

1,090円(税抜)/半身 690円(税抜)
一つ一つじっくり焼き上げました。干すことにより素材の旨味が凝縮。

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 高橋 尚也
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/>