Press Release



北海道屈指の水産物の宝庫 "日高昆布"の海で育った

「日高えりも産春うに」提供開始

北海道 日高振興局共同企画の春シーズンメニューのひとつとして「北の味紀行と地酒 北海道」48店舗で3月21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 髙橋 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、3/21(土)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ひとつとして、『日高えりも産春うに(酢めしのり付き・手巻き約4本分)』(1,990円税別)の提供を開始いたします。





本式芸社レインスインテーテンコテル/CWカンハニー(<u>Inteps://www.cw-company.jp</u> 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: <u>sales promotion@colowide.co.jp</u>

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860

■『日高えりも産春うに(酢めしのり付き・手巻き約4本分)』(1,990円税別)概要

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21日(土)提供開始

日高の海は、知る人ぞ知る、北海道屈指の水産物の宝庫です。豊富なプランクトンが生息する豊かな海で、全国に名を馳せる「日高昆布」が生息しており、それら海藻類を口にした魚介類は、うま味の強い食材へと成長するのが特徴。

日高の海の春の味覚「春うに」を、是非ご賞味ください。





■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、つぶ貝、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。

■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



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: <u>sales_promotion@colowide.co.jp</u>

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860

■参考資料(告知ポスター)



■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: <u>sales promotion@colowide.co.jp</u>

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-2215-6860