

『北の味紀行と地酒 北海道』
秋刀魚の水揚量日本一！北海道根室漁港より水揚げ当日に直送
“日本一早い秋刀魚”を一夜限定で提供！
～2011年7月9日（土）19：00より～

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田 剛史）は、『北の味紀行と地酒 北海道』関東5店舗にて、秋の訪れを告げる魚『北海道産の秋刀魚』の初荷を、7月9日（土）の一日限定でどこよりも早くご提供致します。

【“日本一早い秋刀魚”とは？】

■通常の“初荷秋刀魚”は...

秋刀魚は夏から北海道沖に現れ、秋にかけて徐々に南下して行きます。
 そんな秋の訪れを告げる今年の初物秋刀魚の水揚げは、7月9日（土）です。

通常、北海道根室沖で水揚げされた初物の秋刀魚は、初荷として築地市場に送られセリに掛けられた上で飲食店等に卸されるため、早くとも水揚げの翌日にお客様に提供されます。
 今年の場合、築地が休みである日曜を挟む為、水揚げから2日後の7月11日（月）にお客様に提供されることとなります。

■『日本一早いさんま』の提供が可能な理由...

コロワイド東日本では卓越したマーチャンダイジング力を活かし、水揚げされた初物の秋刀魚を北海道へ直接買い付けに行き、当日中に新鮮な秋刀魚を店舗に直送するため、どこよりも早くお客様にご提供することが可能になります。

今年、「北の味紀行と地酒 北海道」の関東エリア5店舗にて、水揚げ当日の7月9日（土）19：00から各店舗先着48匹限定で、地元北海道と同じ日に東京でも“日本一早い初物秋刀魚”をお楽しみいただけます。



＜北海道根室漁港 秋刀魚の水揚げの様子＞

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：高木・小林
 TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
 TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075

<初物秋刀魚メニュー 概要>

■開催期間：2011/7/9（土） 19：00～（一夜限定）

■開催店舗：【北の味紀行と地酒 北海道】の5店舗

渋谷店/新宿アイランドタワー店/横浜スカイビル店/
横浜天理ビル店/川崎店

■限定数： 各店舗48匹限定

■メニュー例： 刺身/にぎり鮫/塩焼き 780円（税込）

※価格は税込み表記となります

※初物の秋刀魚を最も美味しく食べられる調理法でご提供します

※数量限定となります

※店舗により料理写真と、器などが一部異なる場合がありますので予めご了承ください。

※当日は「その日限りのおすすめメニュー」として、
ご来店されたお客様の各お席にてご案内いたします

※天候状態により、到着日時が変更する場合がございますので予めご了承ください



刺身



にぎり鮫



塩焼き

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

『広大な“北の大地 北海道”で見つけた海と大地の宝物を集結』

「北の味紀行と地酒 北海道」では、北海道大漁盛り、活たらば刺身、日高豚蒸ししゃぶ、北の黄金鶏味くらべ串盛り、海の恵30品目サラダ、北海道ポテトフライ、蟹入りちーずフォンデュ、しゃっこいクリームブリュレなど、北海道にいかなくても本場の「北海道」を楽しむことができます。

ドリンクメニューも豊富に取り揃えており、北海道の地酒をはじめ、全国各地から厳選した銘酒や本格焼酎など、様々なお酒をお楽しみいただけます。また、8月末までサマータイム企画として、「ドリンク半額」企画を開催しております。16:00～18:00ご入店のお客様は、閉店までビール・サワー・ハイボールが半額でお楽しみいただけます。

是非この機会に、産地と鮮度にこだわる「北海道」の味をご堪能ください。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：高木・小林

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野

TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075