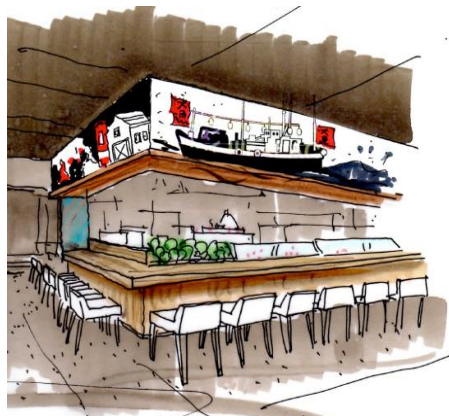


居酒屋で函館市場の競り体験！？厳選食材を“安く競りで落札”  
名古屋にしながら北海道を丸ごと堪能できる体験型居酒屋  
「毎日！北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部」

～5月9日(月)名古屋・錦にグランドオープン～

株式会社イトジョイ・フードサービス（本社：愛知県名古屋市/代表取締役：桜井 博教）は、2016年5月9日(月)に新業態「毎日！北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部」を愛知県名古屋市にオープンします。



### ■どこにも負けない“食材へのこだわり”

愛知県に「昭和食堂」をはじめとした飲食店8店舗を展開する当社は、食を通じて人と人を繋ぐことを真剣に考え、食の楽しさや大切さを伝えることに取り組んでいます。お客様に本当に美味しいと思って頂ける様な料理を提供するために、ときには食材の産地にまで直接足を運び、実際に生産者の方と会うなど“食材へのこだわり”を貫いています。

そしてこの度、食材の宝庫・北海道で出会った素晴らしい食材を愛知に届けたいという思いから、新業態となる『毎日！北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部』をオープンいたします。

### ■コンセプトは、“北海道物産展×ネオ炉端×食のエンタメ”

#### 五感を刺激するエンターテイメント性溢れるおもてなし

当店では生産者の方の熱い想いのこもった食材と料理人の姿を目の前で見ながら、お客様に安心して食事を楽しんで頂くため、料理を炉端スタイルで提供します。ほっと肩の力を抜きリラックスすることができる炉端の良さを残しながら、全長160cmの“巨大刺し盛りタワー”やストップと言うまでいくらを入れ続ける“こぼれいくら飯”、お店一体となって盛り上がる競り大会や生け簀での“カキのすくい取り”などのエンターテイメント性溢れるおもてなしでお客様に新しい体験を提供します。

## ■生産者の熱い想いのこもった北海道食材をふんだんに使った エンターテイメント要素の詰まったオリジナルメニュー

当店では、豊かな自然が育んだ旬な北海道の食材を契約農家や魚市場から直接仕入れを行っています。その食材の良さを最大限に活かしながらも料理人が創意工夫を凝らしたメニューを考案しました。



**「とろける室串やきとり」**  
食感にこだわり、独自の製法で口に入れるととろけてしまう程柔らかく仕上げたやきとり。



**「刺身の鉢盛り」**  
函館市場でその日の朝水揚げされた鮮魚を惜しみなく贅沢に盛りつけた特製の鉢盛り。



**「こぼれいくら飯」**  
鮮度抜群のいくらをストップと言うまで豪快に入れ続け、器から溢れる程のいくらをお楽しみいただけます。



**「タラバ蟹やかん蒸し」**  
北海道グルメの定番「カニ」も当店では、お通しとして提供します。

### 【契約農家・佐々木ファームの旬野菜】

野菜は、肥料や農薬を使用せずに栽培を行う「ありがとう農法」で作られた佐々木ファームの野菜を仕入れています。佐々木ファームの野菜は、皮が薄く土を洗って丸ごと食べることが出来るため、皮に含まれる栄養や野菜本来の風味と香りまで味わうことができます。夏は、彩り鮮やかなカラフルな野菜、冬は熟成されて糖度の増した根もの野菜など季節それぞれの“旬”を楽しむことが出来ます。



契約農家・佐々木ファーム

### 【店舗概要】

店舗名 : 毎日！北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部  
 開業日 : 2016年5月9日（月）  
 住所 : 〒460-0005 愛知県名古屋市中区錦2-5-25  
 アクセス : 地下鉄鶴舞線 伏見駅 徒歩5分  
           地下鉄東山線 栄駅 徒歩5分  
 TEL : 052-201-1637  
 席数 : 160席  
 営業時間 : 17:00～24:00



### 【株式会社イトジョイ・フードサービス会社概要】

会社名 : 株式会社イトジョイ・フードサービス  
 所在地 : 〒460-0005 愛知県名古屋市中区東桜2-18-24  
 代表者 : 代表取締役社長 桜井 博教  
 設立 : 2000 10月  
 事業内容 : 飲食店の経営、飲食店経営のコンサルタント  
 URL : <http://www.ejfs.co.jp>

【店舗・取扱商品に関するお客様からのお問い合わせ先】  
 株式会社イトジョイ・フードサービス  
 TEL : 052-979-3353 MAIL : [info@ejfs.co.jp](mailto:info@ejfs.co.jp)