



【オホーツク海産 毛蟹】や【気仙沼産の新秋刀魚】等、全17品

9月4日 「北海道祭り/秋の味覚」同時開催

自信を持ってお勧め出来る「ほんもの食材」!

居酒屋・テーマレストラン等の外食を手掛ける株式会社パートナーズダイニング(本社：新宿区西新宿/代表取締役：三浦英哉)は、「北の厳選素材居酒屋 北の家族」業態全店で9月4日より「秋の北海道祭り」と「秋の味覚」を合わせた全17品を季節メニューとして11月12日まで販売致します。

【北の家族】は北の食材が満載!【毛蟹】【ほっけ刺身】【秋刀魚】等



オホーツク海産の毛蟹



豪華北の幸箱詰め



気仙沼産 新秋刀魚



北海道産 ほっけの刺身

定期的に行っている弊社の仕入部と料理長・商品開発部による現地視察。北の家族では今回、今年の7月上旬に北海道へ赴き、調査・交渉・調達をして持ち帰った情報を原案とした「ほんもの食材」を中心に「秋の北海道祭り」を開催。目玉はオホーツク海で獲れた絶品の【毛蟹】。身入りが良く、蟹味噌も濃厚な【毛蟹】を「浜茹で」でご提供致します。また「秋の味覚」とし気仙沼港で水揚げされた【新秋刀魚】を刺身、塩焼き、棒寿司でご提供いたします。その他、新鮮でないと食せない「ほっけの刺身」や蟹身たっぷりの「蟹甲羅サラダ」等、北の食材を満載にしてお届けします。

<北海道祭り・秋の味覚 全17品> ※メニュー一例

■豪華北の幸箱詰め ￥1344 (税込)

毛蟹、本ずわい蟹、蝦夷あわび、サーモン、イカ、生雲丹、いくらを贅沢に詰め込んだ自慢の一品です。

■北海道産 毛蟹 ￥1344 (税込)

北海道を代表する毛蟹の聖地・オホーツク海産。身入りがよく、蟹味噌も濃厚です。

■北海道産ホッケの刺身 ￥504 ■北海道名物 蟹甲羅サラダ ￥714 ■北海道産 姫鱈の一夜干し ￥399

■気仙沼産 新秋刀魚の刺身 ￥504 ■気仙沼産 新秋刀魚の塩焼き ￥399 他10品 ※全て税込価格表示

- 本件に関するお問い合わせ先 - 株式会社パートナーズダイニング 宣伝部(広報担当)：根本・瀬戸・設楽

TEL：03-5332-6231 (平日10時～19時) E-MAIL：y.nemoto@partners-dining.co.jp

■北の厳選素材居酒屋【北の家族】



北の家族は現在、東日本地区19店舗、西日本地区7店舗、計26店舗を展開。北海道と東北地方を中心とした北の食材を使い、プロの料理人が調理するお値打ちメニューと温かいおもてなしが自慢。個室から宴会対応できるお座敷まで、幅広い年齢のお客様にご利用頂いております。素材にこだわったお料理を美味しいお酒とお楽しみいただく本格居酒屋です。

■北の家族【ほんもの食材】

北の家族では逸品素材にこだわり、北海道・東北をはじめ、全国各地から食材を取り揃えています。定期的に仕入部・商品開発部・料理長の自らが各地に足を運び、現地調達、素材の確認、価格の交渉、旬の食材の目利きを行っています。そこで持ち帰ってきた厳選素材が【ほんもの食材】です。この数々の食材を料理人が洗練された技術で丁寧に、かつ、美味しく調理致します。【ほんもの食材】を生かし幸せなひとときを感じて頂けるよう、真心を込めておもてなしを致します。



■9月4日スタート 【北海道祭り/秋の味覚】

北の家族の秋メニューはオホーツク海で獲れた【北海道産 毛蟹】を目玉商品に【秋の北海道祭り】と題し全8品、宮城県【気仙沼産 新秋刀魚】を中心に【秋の味覚】全9品の計17品をスポットメニューとして9月4日より販売致します。



豊富なプランクトンをたっぷり食べて育ったオホーツク海の【毛蟹】は大きく品質のいいものに育ちます。身入りが良く、風味豊かな【毛蟹】ほんものの味をお楽しみ下さい。

また、気仙沼港に水揚げされる秋刀魚は8月下旬から11月が最盛期。最も脂の乗った最高の食べ頃でお届け致します。

是非、北海道の食材と郷土料理、旬の素材を使った料理をご賞味下さい。

【メニュー一例】



蟹甲羅サラダ

714円

サラダと蟹味噌を混ぜ合わせてお召し上がり下さい。



北海道産 毛蟹

1344円

北海道を代表する毛蟹の聖地・オホーツク海産



気仙沼産 新秋刀魚

刺身 504円

脂の乗った最高の食べ頃の
新秋刀魚をお刺身で。

■株式会社パートナーズダイニング■



「北の家族」をはじめとする居酒屋、「監獄レストラン ザ・ロックアップ」「バドワイザービアガーデン ビアカーニバル」等のテーマレストランを軸に、2013年8月現在は全17業態72店舗を展開。

産地と素材にこだわり「ほんものの食材」を料理長が届ける居酒屋業態と、完成度の高いドキドキ&わくわくのテーマレストラン業態は、新しい発想・新しいエネルギーでブランド進化を続けます。

「楽しく打ち込める繁盛会社になり、地域社会に貢献する」を「ビジョン」に外食産業を盛り上げ、ワクワク、ハラハラ、ドキドキを全てのお客様にお届け致します

- 本件に関するお問い合わせ先 - 株式会社パートナーズダイニング 宣伝部(広報担当) : 根本・瀬戸・設楽
TEL : 03 - 5332 - 6231 (平日10時~19時) E-MAIL : y.nemoto@partners-dining.co.jp