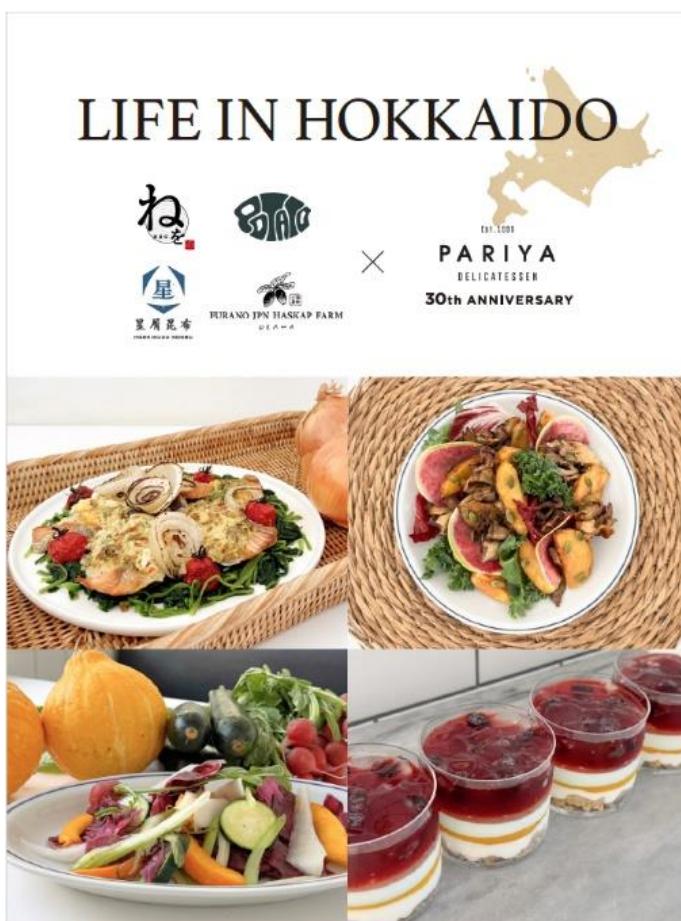


**【PARIYA DELICATESSEN】北海道の豊かな自然と生産者の想いを期間限定のオリジナルデリに。
30周年企画「LIFE IN HOKKAIDO」を9月8日（火）から実施**

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「PARIYA DELICATESSEN（パリヤ デリカテッセン、以下PARIYA）」は、創業30周年を記念したイベント「PARIYA 30th “The Journey”」の第3弾として、北海道の魅力あふれる食材を使用したメニューを提供する「LIFE IN HOKKAIDO」を、9月8日（火）から9月21日（月）までの期間限定で実施いたします。



◇PARIYAが“旅”の中で出会った、北海道の自然が育む恵みと生産者の想い

1996年に創業し今年30周年を迎えた「PARIYA」は、日本各地を巡り、食材の魅力をオリジナルアレンジでより引き立てる限定メニューの数々を展開する「PARIYA 30th “The Journey”」を年間で開催しています。第3弾は、「**LIFE IN HOKKAIDO**」。北海道には、その土地の自然や風土と向き合いながら、独自の価値を生み出し続ける生産者がいます。素材の個性を引き出しながら、日常の中に新たな感覚をもたらす「PARIYA」ならではのデリ、デザートを通して、**食材そのもののおいしさだけでなく、その背景にある生産者の想いや挑戦、地域が育んできた文化などの魅力にも触れていただける企画**です。



新篠津つちから農場

自然の力を生かして育てる新篠津つちから農場の「ねを（NEO）」。深く根を張り、大地の栄養をたっぷり蓄えた玉ねぎは、自然な甘みと豊かな味わいが特長。食べる人の“いのちの根”を支える想いが込められています。

ホームページURL : <https://www.tsuchikara.jp/>



農業生産法人（株）玉手農場

北海道留寿都村にある玉手農場は、じゃがいも「キタアカリ」発祥の地。受け継がれてきた栽培技術と想いで素材本来のおいしさを追求し、全国の食卓へ幸せと喜びを届けています。

ホームページURL : <https://tamatefarm.com/>



星屑昆布
HOSHIKUZU KONBU

星屑昆布

北海道広尾町発の「星屑昆布」は、昆布の製造過程で生まれる端材を粉碎した天然昆布100%のうまみ調味料。ロスを価値に変え、手軽に昆布のうまみを楽しめる新しい昆布文化を提案しています。

InstagramURL : <https://www.instagram.com/hoshi.no.ya/>



FURANO JPN HASKAP FARM
OZAWA

小澤農林 富良野ハスカップファーム

北海道富良野市の小澤農林では、品種改良していない希少な野生種ハスカップを自然のまま育成。酸味と自然な甘さが魅力で、収穫後は鮮度を保ったまま冷凍・加工し、農家直送で届けています。

ホームページURL : <https://www.ozawa-haskap.com/>

◇販売期間 : 2026年9月8日（火）～ 9月21日（月）予定

※恵比寿店 : 9月7日（月）～ 9月20日（日）予定

◇商品内容 : 期間中、メイン・サラダ・サイド・デザートに北海道産の食材を使用したメニューを提供いたします

新篠津つちから農場 玉ねぎのタルタルで味わう秋鮭のグリル

新篠津つちから農場の玉ねぎを使用したタルタルソースで味わう秋鮭のグリル。ディルやエストラゴンが香る爽やかなタルタルが秋鮭の旨みを引き立てる、彩り豊かな秋の一皿です。



玉手農場 きたあかりと舞茸のロースト 山わさびソース

きたあかり発祥の地として知られる玉手農場のきたあかりを主役にしたローストデリ。ほくほくとした甘みのあるじゃがいもに舞茸を合わせ、山わさび香る特製ソースで仕上げました。

星屑昆布をつかったコリンキーとズッキーニのピクルス

北海道生まれの星屑昆布の旨みをまとった彩り豊かなピクルス。コリンキーやズッキーニなど、それぞれの野菜が持つ食感と風味を引き立てながら、軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。



小澤農林 富良野ハスカップファーム ハスカップレイヤードパフェ

爽やかな酸味とやさしい甘みが魅力の富良野ハスカップファームのハスカップを贅沢に使用した限定カップデザート。グレープフルーツジュレ、アルフォンソマンゴージュレ、マスカルポーネムース、アーモンドムース、サクサクのクランブルが重なり合った、一口ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

■PARIYA DELICATESSEN

「PARIYA DELICATESSEN」は1996年東京・青山に誕生以来、「お客様の日常生活に溶け込んだ存在でありたい」というコンセプトのもと、地域に愛されるデリカテッセンを目指して、近隣で働く方やお住まいの方々に向けて30年間デリーフードを提供してまいりました。創業以来、さまざまなお客様がその日の健康状態や気分に合わせてカスタムできるデリカテッセンスタイルにこだわり、その時々旬の素材を生かしスパイスやハーブをふんだんに織り交ぜたメニューをご用意しております。今後もそれぞれの地域のさまざまなライフスタイルの皆様が必要とされるデリカテッセンを目指してまいります。

EST. 1996
PARIYA
DELICATESSEN
30th ANNIVERSARY

◇店舗：高輪店／日本橋店／六本木店／恵比寿店／横浜店／渋谷東急フードショー店／渋谷スクランブルスクエア店／梅田店

◇公式ホームページ：<https://pariya.jp/>

◇公式Instagram：https://www.instagram.com/pariya_official/

◇公式アプリ

App Store：<https://apps.apple.com/jp/app/pariya-delicatessen/id6472620131>

Google Play：<https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.stores.pariyadelicatessen.app>

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 山根 美咲
e-mail: yamanemisa@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249

▼PARIYA 公式ホームページ
<https://pariya.jp/>

▼PARIYA 公式Instagram
https://www.instagram.com/pariya_official/