

平成 28 年 5 月 吉日

東京網走会会員の皆様へ

網走市水産港湾部水産漁港課

「オホーツク・網走流氷明けの味覚フェア」の開催について（お知らせ）

時下、益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。

また、皆様方におかれましては、日頃より、当市の水産業の振興にご理解、ご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、首都圏で総合フードサービス業を展開する株式会社ラムラが、5 月 16 日（月）から 6 月 10 日（金）まで、都内 5 店舗にて「オホーツク・網走流氷明けの味覚フェア」と銘打ち、当市との連携事業として、**網走産の毛ガニやウニ、ホッキ貝などの食材を使用したフェア**を開催いたします。

皆様、是非、最寄りの店舗に足をお運びいただき、網走の味覚をご堪能いただければ幸いです。

記

1. 「オホーツク・網走流氷明けの味覚フェア」

(1) 期 間：5 月 16 日（月）～6 月 10 日（金）

(2) フェア実施店舗

1) 音音/新宿センタービル店（東京都新宿区西新宿 1-25-1）

（参考 URL：<http://www.otooto-gohan.jp/shop/>）

2) 土風炉/銀座 1 丁目店（東京都中央区銀座 1-10-6）

3) 土風炉/銀座コリドー街店（東京都中央区銀座 8-2）

(2)、3)参考 URL：<http://www.tofuro.jp/shop/>）

4) 日月火/銀座店（東京都中央区銀座 3-3-1）

（参考 URL：<http://www.nichigekka.jp/shop/zoe%E9%8A%80%E5%BA%A7%E5%BA%97/>）

5) N9Y/銀座店（東京都中央区銀座 2-6-8）

（参考 URL：<http://www.n9y.jp/shop/>）

(3) フェアメニュー・・・音音のメニューは別紙をご参照下さい。

1) 土風炉：毛ガニ姿蒸し上げ、ホッキ貝（焼き、刺し）、炉端焼コマイ、
炉端焼黒カレー（一夜干し、姿焼）

2) 日月火：毛ガニ姿蒸し上げ、ホッキ貝（焼き、刺し）、生ウニ

3) N9Y：流氷ドラフト（網走ビール株の青い発泡酒です）

【お問合せ先】

網走市水産漁港課漁政係

電話 0152-44-6111（内 294）

“ダイレクト産食”
地域と生産者を応援

網走市協働企画事業

—第3回—

オホーツク

網走

開催期間

2016年
5月16日(月)～
6月10日(金)

5月～6月の
流氷明けが美味しい理由

流氷明けの味覚フェア

流氷が海から去り、オホーツク海沿岸では植物プランクトンが春の日差しを受けて一気に増え、ウニ・蟹・ホッキ貝のエサとなる水産生物が爆発的に増えるからです！また、流氷が到来し漁が行われない期間は、魚たちにとって体に栄養をたっぷり溜め込み、すくすくと育つ大事な時間。まさに流氷が育てた濃厚な味、最高の網走食材をご堪能ください！！




ここが
美味しさの
ポイント

網走の毛蟹は、「プリプリッ」とした身がぎゅっと詰まり、旨みもぎゅっと凝縮。

毛蟹

毛蟹姿蒸し上げ

1,680円

ウニと同じ網走の前浜で獲れたホッキ貝は、身が大きく分厚くて食べ応え十分の特大サイズ！

ここが
美味しさの
ポイント

特大ホッキ貝

500g相当 特大活きホッキ貝

●焼 750円 ●刺 780円



ここが
美味しさの
ポイント

高級・希少食材 **限定入荷**

網走の前浜で獲れたウニは、粒がオレンジ色で色鮮やかなのが特徴。そのふっくらとした粒を、殻から一粒一粒丁寧に取り出しています。

エゾバフンウニ

生ウニ刺身 980円

※仕入状況により入荷がないこともございます、ご了承ください。

※表示価格は税抜価格です。消費税別途頂戴致します。



この時期注目のイベント! 流氷明けの網走へ行こう!!

網走カニめしキャンペーン

詳しくは、網走市観光協会ウェブサイトへ! <http://www.abakanko.jp>

