

東京網走会会員の皆様へ

網走市農林水産部水産漁港課

「オホーツク・網走流水明けの味覚フェア」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15日（月）から6月9日（金）まで、都内等 10 店舗にて「オホーツク・網走流水明けの味覚フェア」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、オオミソ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・網走流水明けの味覚フェア」

(1) 期 間：5月15日（月）～6月9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.ototo-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 ZOE 銀座 6F）

（参考 URL：<http://www.nichigekka.jp/>）

5) GINTO / 銀座店（東京都中央区銀座 3-3-1 ZOE 銀座 5F）

（参考 URL：<http://www.gin-to.jp/ginza/>）

6) 大地の恵み北海道 / 永田町店（東京都千代田区永田町 2-17-17 永田町ほっかいどうスクエア）

（参考 URL：<http://www.megumi-daichi.jp/>）

7) 大地の恵み北海道 / 新宿東宝ビル店（東京都新宿区歌舞伎町 1-19-1 新宿東宝ビル 1F）

8) 北海道はでっかい道 / 市ヶ谷店（東京都千代田区五番町 5-1 市ヶ谷第 8 田中ビル 2F）

9) 北海道はでっかい道 / 西新橋店（東京都港区西新橋 1-3-1 西新橋スクエア 2F）

10) 北海道はでっかい道 / 西船橋店（千葉県船橋市西船 4-27-2 西船橋駅前プラザビル 5F）

(7)、8)、9)、10) 参考 URL：<http://www.dekkaido.jp/>

(3) フェアメニュー：別紙をご参照ください。

【お問合せ先】

網走市水産漁港課漁政係

電話 0152-44-6111（内 294）



**限定 毛蟹**  
Steamed Hair Crab

◆毛蟹姿蒸し上げ

<ハーフ> 1,500円  
<1杯> 2,980円

ここが美味しさのポイント

網走の毛蟹は「フリフリッ」とした身がぎゅっと詰まり、旨みもぎゅっと凝縮!

Surf Clam / Grill or Sashimi

**特大ホッキ貝**

◆特大活きホッキ貝

500g相当 焼き又は刺し 1,200円

ここが美味しさのポイント

ウニと同じく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!



高級・希少食材 限定入荷

※入荷があった時のみご案内!!

**エゾバフンウニ**

◆生ウニ刺身 1,280円

5月〜6月の  
流氷明けが美味しい理由

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つぷりと溜め込み、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!!

“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4回  
オホーツク  
**網走**

開催期間  
2017年  
5月15日(月)~  
6月9日(金)

音音  
Eppur Dura

◆流氷明けの網走へ行こう!

網走カニめし  
キャンペーン  
【現地で開催中】



www.abakanko.jp

産地直送

**季節の鮮魚  
お宝盛り**

<1人前> 1,380円

自慢

※表示価格は税別です。別途消費税を頂戴しております。





**限定 毛蟹**  
Steamed Hair Crab

◆ 毛蟹姿蒸し上げ  
<ハーフ> 1,300円  
<1杯> 2,780円

ここが美味しさのポイント  
網走の毛蟹は「フリフリッ」とした身がぎっしりと詰まり、旨みもぎゅっと凝縮!

Razor Clam / Sashimi

**オオミゾ貝**  
◆ オオミゾ貝刺身 640円

知る人ぞ知る網走前浜産のオオミゾガイ、強い甘味と肉厚な食感が特徴です!

ここが美味しさのポイント

Surf Clam / Grill or Sashimi

**特大ホッキ貝**  
◆ 特大活きホッキ貝  
500g相当 焼き又は刺し 1,000円

ここが美味しさのポイント  
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!

5月~6月の  
“流水明け”が美味しい理由

流水が海から去り、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、流水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。まさに流水が育てた濃厚な味、最高の網走食材をご堪能ください!!

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴しております。

“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4回  
オホーツク  
**網走**  
流水明けの味覚フェア

開催期間  
2017年  
5月15日(月)~  
6月9日(金)

【限定開催】  
銀座1丁目店  
銀座コリドー街店

◆ 流水明けの網走へ行こう!  
網走カニめし  
キャンペーン  
【現地で開催中】



www.abakanko.jp

# 流水明けの 味覚フエア

網走市  
協働企画事業

北海道網走産選料理

大北寄貝 お造り又は炭火焼 一、二八〇円

網走の北寄貝は、身が分厚くて食べ応え十分。

生ウニのお造り 一、八〇〇円

網走のウニは、粒がオレンジで色鮮やかなのが特徴。

釜上げ毛蟹 二、八〇〇円

網走の毛蟹は「プリプリ」とした身がぎゅっしりと詰まり、旨味もぎゅっと凝縮。

釣りきんき お造り 一、八〇〇円

委煮付け

九、八〇〇円



## 季節のお料理

日月火厳選 季節の素材を使用した、自慢のお料理をお愉しみください。

旬野菜のおばんざい

三種盛合せ

・白瓜の昆布と炙り帆立の花山椒和え

・金目鯛ととろ湯葉の炊炒煮し

・朝採れトマトと長芋豆腐の吸いとり仕立て

一、五八〇円

季節野菜の天麩羅

七種盛合せ

一、六八〇円

（海老、ズワイ蟹、稚鮎、大名前、スナッブエンドウ、姫とうきび、新九十）

香川目張の煮付けと

アスハラ東寺巻きの焚合せ

一、二〇〇円

産直新鮮野菜

愛知産無花果と

削りたてチーズの

生ハムサラダ

九八〇円

厳選 土鍋ご飯

網走北寄貝と

丹波しめじの土鍋ごはん

(二合) 一、三六四円

(三合) 二、四八〇円



From ABASHIRI, Hokkaido



## 毛蟹

Hair Crab / Bisque Soup or Steam

ここが  
美味しさの  
ポイント

網走の毛蟹は「アブリブリ」とした身が  
ぎっしりと詰まり、旨みもぎゅっと凝縮!

毛蟹のビスク 1,280  
カプチーノ仕立て

毛蟹姿のココット蒸し 1,880



## 特大 ホッキ貝

Surf Clam / Carpaccio or Grill

ここが  
美味しさの  
ポイント

網走の網走で採れたホッキ貝は、身が  
大きく分厚くて食べ応え十分です。

特大ホッキ貝の  
カルパッチョ 980

特大ホッキ貝の  
オープン焼き 1,280



限定入荷

高級  
希少  
食材

## エゾバフンウニ

Fresh Sea Urchin Eggs / Cold Dish or Carbonara

※入荷した日にご案内いたします

エゾバフンウニとアスパラの冷製ロワイヤル 1,280

エゾバフンウニのカルボナーラ 1,680

“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4回  
オホーツク  
**網走**  
流氷明けの味覚フェア

開催期間  
2017年  
5月15日(月)～  
6月9日(金)



◆ 網走カニめし  
キャンペーン  
【現地で開催中】



◆ 流氷明けの網走へ行こう!

### 5月～6月の “流氷明け”が美味しい理由

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、流氷が到来し魚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!!

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴しております。

www.abakanko.jp

“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4回 2017年5月11日(木)～6月30日(金)



オホーツク  
網走

# 流氷明けの 味覚フェア



5月～6月の“流氷明け”が美味しい理由

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ため込み、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!!

ここが美味しいポイント 網走の毛蟹は、「アブリブリッ」とした身がざっしりと詰まり、旨みもざっつと凝縮。

【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>

網走産 大きめサイズ  
毛蟹剥き身盛り

Shelled hairy crab (half, or whole)  
毛蟹肉拼盘 (半份或一份)

〈半身〉¥1,800  
〈一杯〉¥3,500

## 旬のおすすめメニュー

ホッケ

刺身 or 炙りたたき

Alaska mackerel sashimi  
or Lightly Broiled Alaska mackerel  
多岐魚刺身或成焼

¥780



ホッキ飯

Hokkai surf clam Rice Bowl  
北境貝飯

ホッキを丼飯に合わせた  
炊き込みご飯です。  
旨い!

¥580



ニシン

焼き or 煮付け or 切り込み

Grilled herring or boiled herring  
or cured herring

焼酎蒸し煮成生肉 (焼き・煮付け) ¥780

(切り込み) ¥390



網走 海開き御膳 ¥1,800(税込)

Aburahi Seafood Set Menu 網走海鮮御膳



要予約 網走 海開き祝いコース

Aburahi Seafood Course for Celebration (reservation required)  
網走 海鮮宴会 (需要予約)

前菜3点 / 鮮魚炙り刺身 / ニシンと季節野菜焼き合わせ

ホッキすり身揚げ / 網走産毛蟹

ホッキ飯 / しじみ汁

※入席状況により内容は変動いたします。

9品 ¥4,000(税込)

表示価格は税抜です。別途消費税を頂戴いたします。 VAT will be charged to each item 表示価格不含消費税。需另付消費税