

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14日（月）から6月8日（金）まで、都内等 11 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.ototoo-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)～10) 参考 URL：<http://www.dekkaido.jp/>
- 11) 北海道バル海 / 東京駅グランルーフ店（東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅グランルーフ内）  
（参考 URL：<http://www.umi-bar.jp/>）

(3) フェアメニュー：別紙のメニュー写真をご参照ください。

※4) 日月火のメニューは下記のとおりです。（写真はございません。）

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| ①釜上げ毛蟹姿         | 3,500 円（税抜） |
| ②大ホッキ貝（お造り・炭火焼） | 1,300 円（税抜） |
| ③生うにのお造り        | 1,800 円（税抜） |

### 【お問合せ先】

網走市水産漁港課漁政係

電話 0152-44-6111（内 294）

Surf Clam / Grill or Sashimi

# 特大ホッキ貝

500g相当 ◆ 特大活きホッキ貝  
焼き又は刺し 1,280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!



“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5回  
オホーツク  
網走

開催期間

2018年  
5月14日(月)~  
6月8日(金)

音音  
Japanese Dining  
新宿センタービル店限定開催

◆ 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



Steamed Hair Crab

# 限定毛蟹

◆ 毛蟹姿蒸し上げ

1,750円 <1杯> 3,500円

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  
ぎっしりと詰まり、旨みもぎゅっと凝縮!

高級・希少食材 限定入荷 エゾバフンウニ  
※入荷があった時のみご案内!! ◆ 生ウニ刺身 1,480円



上記メニューをご注文のお客様に  
網走市から贈り物!

イベントくじ 開催中  
クリオネ会員店  
9店舗で実施



★特賞★ 網走産 流氷明け「毛ガニ」1杯

各店限定1名様!  
合計9名様

A賞

鮭とば(オホーツク海産)

ほたての甘露煮

ウニとカニみそ(缶詰)

A、B、C各賞はそれぞれ  
いづれかおひとつプレゼント

合計  
54名様

B賞

●ほっけ燻製、ほたて耳、ちぎりえいセット / ●網走産 ミンク鱈大和煮(缶詰) /  
●ツチ鱈大和煮(缶詰) / ●こつぶちゃん、ソフトくん辛子入りセット / ●網走産シジミ /  
●こぐまちゃんのいちご鮎 / ●網走ビール Golden Ale(缶)  
●ノンオイルドレッシング「あわゆきソース」or「しろゆきソース」

合計 243名様

C賞

●磯焼きホタテ / ●あばしりの天然水

合計 1,341名様

※景品なくなり次第終了となります。※景品数は9店舗での合計数です。

Surf Clam / Grill or Sashimi

# 特大ホッキ貝

500g相当 ◆ 特大活きホッキ貝 980円  
焼<sub>き</sub>又は刺<sub>し</sub>

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!



“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

# 流氷明けの味覚フェア

第5回

オホーツク

# 網走

開催期間

2018年  
5月14日(月)～  
6月8日(金)



【限定開催】  
銀座1丁目店  
銀座コリドー街店



# 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「プリプリッ」とした身がぎっしりと詰まり、旨みもぎゅっと凝縮!

## 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!!

※表示価格は税抜きです。別途消費税を頂戴しております。



◆ 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](http://www.abakanko.jp)



上記メニューをご注文のお客様に  
網走市から贈り物!

# イベントくじ 開催中

クリオネ会員店  
9店舗で実施



銀座コリドー街 新音センタービル 新富屋宝ビル 水田町 西船橋 市ヶ谷 西新橋 東京駅

★特賞★ 網走産 流氷明け「毛ガニ」1杯

各店限定1名様!  
合計9名様

A賞

鮭とば(オホーツク海産)

ほたての甘露煮

ウニとカニみそ(缶詰)

A、B、C各賞はそれぞれ  
いずれかおひとつプレゼント

合計  
54名様

B賞

● ほっけ焼製、ほたて耳、ちぎりえいセット / ● 網走産 ミンク鮎大和煮(缶詰) / ● ツチ鮎大和煮(缶詰) / ● こつぷちゃん、ソフトくん辛子入りセット / ● 網走産シジミ / ● こぐまちゃんのいちご飴 / ● 網走ビール Golden Ale(缶) / ● ノンオイルドレッシング「あわゆきソース」or「しろゆきソース」

合計243名様

C賞

● 磯焼きホタテ / ● あばしりの天然水

合計1,341名様

※景品なくなり次第終了となります。※景品数は9店舗での合計数です。

From ABASHIRI, Hokkaido



## 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



## 毛蟹

Steamed Hair Crab

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!

毛蟹姿のユコット蒸し 4,500



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 1,380

エゾバフンウニのカルボナーラ 1,780

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5回  
オホーツク  
網走

流水明けの味覚フェア

開催期間  
2018年  
5月14日(月)～  
6月8日(金)

Restaurant  
GINTO

網走カニめし  
キャンペーン  
【現地で開催中】



◆流水明けの網走へ行こう!

www.abakanko.jp

◆ 年間を通してめったに揚がらない希少種

**網走産 姫コマイ焼き** 1本 **190円**

Grilled Saffron Cod

2本より承ります

ここが  
美味しさの  
ポイント

低塩で一夜干し。職人が時間をかけ、  
丹精こめたて作りあげた逸品。



**網走  
名物**

**おつまみ長芋コロケ** 390円

Yam Croquette



**ABASHIRI PREMIUM**

網走麦芽100%使用! 自家焙煎の風味豊かなビール

**網走プレミアム〈生〉** グラス **890円**



“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5回  
オホーツク  
**網走**  
流氷明けの  
味覚フェア

開催期間  
2018年  
5月14日(月)～  
6月8日(金)

上記メニューをご注文のお客様に  
網走市から贈り物!

**イベントくじ** 開催中  
クリオネ会員店  
9店舗で実施



網走ビール  
網走1丁目  
銀座1丁目



新館センタービル  
新館東宝ビル  
永田町



西船橋



市ヶ谷  
西船橋



東洋駅



東洋駅

★特賞★ **網走産 流氷明け「毛ガニ」1杯**

各店限定1名様!  
**合計9名様**

**A賞**

鮭とば(オホーツク海産)

ほたての甘露煮

ウニとカニみそ(缶詰)

A、B、C各賞はそれぞれ  
いずれかおひとつプレゼント

合計  
**54名様**

**B賞**

●ほっけ燻製、ほたて耳、ちぎりえいセット / ●網走産 ミンク鮎大和煮(缶詰) /  
●ツチ鮎大和煮(缶詰) / ●ごつぶちゃん、ソフトくん辛子入りセット / ●網走産シジミ /  
●ごくまちゃんのいちご鮎 / ●網走ビール Golden Ale(缶) / ●ノンオイルドレッシング「あわゆきソース」or「しろゆきソース」

合計 **243名様**

**C賞**

●磯焼きホタテ / ●あばしりの天然水

合計 **1,341名様**

※景品なくなり次第終了となります。※景品数は9店舗での合計数です。