

2011年5月11日



NEWS RELEASE

株式会社 **サッポロライオン**

〒103-8449 東京都中央区日本橋本町2-6-3 小西ビル

11011

ミルク生産量日本一「別海町」の初の認定飲食店に指定

べつかいちょうさかば

「おおーい北海道 別海町酒場」を神田にオープン！

～ ウェルカムミルクと豊富な海の幸でお出迎え ～

べつ かい
別海町酒場
海鮮居酒屋
おおーい北海道



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）は、5月16日（月）、東京・神田駅東口に「海鮮居酒屋 おおーい北海道 別海町酒場」をオープンします。

当社は2009年に、北海道庁と道産食品・食材を通じて首都圏でのPRなどを目的とした「連携と協力に関する覚書」を締結し、首都圏を中心とした既存の店舗に、道産の野菜・肉・海産物などの北海道食材を使用したメニューを導入し、たくさんのお客様からご好評いただいています。

この取り組みの一環として、更に一步踏み込んで特定の町のPRに特化し、別海町役場が公認する「別海町認定飲食店」1号店として「海鮮居酒屋 おおーい北海道 別海町酒場」をオープンします。北海道東部・野付郡に位置する「別海町」は、生乳生産量全国1位を誇り、大粒のホタテやホッキなど個性的な海の幸に恵まれています。別海町の、ひいては北海道全体の魅力を、当店から発信していきます。

記

店名：海鮮居酒屋 おおーい北海道 別海町酒場 神田東口店
住所：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-2-9 共伸会館2F
TEL：03-5207-5171
営業時間：月～金 11:30～14:30/17:00～23:00
土 11:30～14:30/17:00～22:00
日・祝 17:00～22:00
オープン日：2011年5月16日（月）
規模：64.54坪/86席
平均予算：昼980円/夜3,500円
ホームページアドレス：<http://r.gnavi.co.jp/g008290/>



（裏面もご覧下さい）

別海町の味を堪能！～7つの食宝～

別海町は陸・海ともにブランド価値の高い食材が豊富にあります。日本一の生産量を誇る生乳は、甘くて濃厚。海の幸では、ホタテやホッキ、アサリの大きさに驚かされます。また明治時代から守り続けられている伝統漁法「打瀬舟」にて獲る北海シマエビは、塩茹ですると美しい赤色になり、独特の味わいから「北海道の秘味」と評判です。他にも、江戸幕府に献上されていた「西別鮭」や、牛肉特有の臭みが少ない注目銘柄のハーフ和牛など、食材が豊富です。

これら別海町を代表する七大食材をはじめ、道東を中心とした北海道各地の食の魅力をご堪能いただけます。また別海町での季節のイベントに合わせ、当店でも食のフェアを実施いたします。

牛乳・乳製品
生乳生産量日本一！
きれいな水と空気でのびのび育った牛の乳はとっても美味しい！

ウェルカムミルクサービス！

別海ミルクのミニラーメン 420円
別海ミルクのバターコーン 420円
「べっかいの牛乳屋さん」三角パック牛乳180円

ホタテ
野付湾のホタテはとにかく大きい！！
その上甘みも濃くたえも抜群

ホタテ貝の磯焼き 580円
ホッキ貝の刺身 580円
アサリの陶板酒蒸し 630円

ホッキ
別海のホッキは肉厚で旨味が濃いと評判です

アサリ
尾道沼のアサリは他産地のものに比べて大粒

西別鮭
江戸幕府に献上された最高品質を誇る「西別鮭」をはじめ肉厚な鮭が自慢

北海シマエビセイロ蒸し 580円
山漬け熟成さけの年輪焼き 630円
本日のお刺身 打瀬舟にのせて -円

北海シマエビ
今なお残る伝統漁法「打瀬舟」で獲る「北海シマエビ」は野付湾の紅玉

ハーフ和牛
乳用牛×和牛
肉質は和牛に近く香身が美味

※漁期シーズンや気温・天候などにより、道東をはじめ他の北海道地域産のものに変更する場合がございます

別海町について



海の幸・乳製品の宝庫！

別海町は、北海道の東部に位置する面積 1,320km²、人口約 16,000 人の町です。オホーツク海を望む沿岸部では鮭やホタテ、ホッキなどの漁業が盛んで、特に徳川幕府に献上していたとされる「西別鮭」や、北海道遺産登録の打瀬舟による野付湾の「北海シマエビ」などが有名です。最近では、「新ご当地グルメグランプリ北海道2011」初代グランプリの「別海ジャンボホタテバーガー」が人気です。また平野部には広大な酪農地帯が広がり、全国1位の生乳生産量を誇ります。

以上

この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社 **サッポロライオン** 経営戦略部 (広報担当) 西村 礼佳
TEL : 03-3249-6018 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp