

北海道空知 × 地域と生産者を応援する「ダイレクト産食」

「ホルモンフリーの神内和牛あか」「北海道が認めたオンリーワンの魅力 エゾシカジェリー」味(み)どころたくさん『北海道空知フェア』

【期間限定】9月20日より (株)ラムラ 81店舗で北海道空知(そらち)フェア開催

(株)ラムラ(飲食経営、代表取締役社長:村川明、本社:東京都中央区)は、2017年9月20日(水)より、銀座で運営するレストラン「GINTO(ギント)」及び肉バル「N9Y(エヌ・キュー・ワイ)」「土風炉銀座一丁目店」をはじめとした81店舗で、北海道空知地域の食をPRする為、空知総合振興局との協働の下「北海道空知フェア」を開催いたします。



【神内和牛あか】

今話題のホルモンフリー、脂肪分が少なく赤身本来の力強い旨み。広大な牧場でストレスなくのびのび育てられた、浦臼町神内ファームが誇るあか毛和牛



【栗山町さらさら】

レッド玉葱使用のパクチーサラダ
別名ビタミンPとも呼ばれる「ケセルチン」が一般的な玉葱に比べて1.5~3倍。動脈硬化や糖尿病などの生活習慣病の予防に効果が高いと期待されています。



実施会場のレストラン【GINTO銀座店】

全国各地の契約農家や自社農園から取り寄せた有機野菜・無農薬野菜やハーブをふんだんに使用したヘルシーで美しい料理の数々。NYの洗練されたスタイルを更に進化させ、枠にとられない自由な発想で味にリズムや透明感を加えます。

(株)ラムラは中間業者を介せず、生産者とお客様を繋ぐ「ダイレクト産食」を推進しております。本フェアにおいても、料理人が実際に空知を訪問し、現地に出会った食材から特別メニューをご提供いたします。同社社主は北海道湧別町出身で平成22年に北海道観光親善大使に任命され、これまでも様々な北海道のPR企画を実施し、道産食材の普及や観光PRに寄与しております。

開催期間は平成29年9月20日(水)から10月31日(火)まで(店舗により開催期間が異なります)
北海道空知で生産された食材を、各レストランの特色を生かした調理法で提供しフェアを盛り上げてまいります。

提供メニューの一部

- 神内和牛あか=今話題のホルモンフリー、脂肪分が少なく赤身本来の力強い旨み。広大な牧場でストレスなくのびのび育てられた、浦臼町神内ファームが誇るあか毛和牛
- 農家さん曰く「本州初上陸」の逸品。納得の味わい！秋トウモロコシ釜揚げ
- 玉ねぎ作って75年の専門農家さんより直送 ペコロスの炭火串焼
- 低農薬・低化学肥料の安全安心野菜！北海道空知野菜のグリル
- 栗山町さらさらレッド玉葱使用のパクチーサラダ
- 北海道が認めたオンリーワンの魅力を発信する「北のハイグレード食品+」選定商品のエゾシカジェリーを含む、新十津川町「ヴルストよしだ」のシャルキュトリー盛り合わせ

フェア実施店舗の詳細は

<http://cupo-point.jp/news/sorachi/>

プロモーション活動として、9月21日(木)~22日(金)19:00~土風炉 夢街小路 銀座一丁目店(東京都中央区)にてオープニングイベントを実施、店舗内にて鶴沼ワイン又はトマトの冷製スープを先着100名様に限定サービスいたします。またフェア開催中は各開催店舗にてアンケートを実施、回答者の中から抽選で空知の特産品をプレゼントいたします。

なお、本フェアは北海道と民間企業等とのタイアップ事業に基づき、道産食材の首都圏における販路拡大とPR活動の一環として実施されます。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ラムラ 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町10-8 タキトミビル4F

<http://www.ramla.net/>

マーケティングサービスグループ 担当:松丸政義(マツマル マサヨシ)

E-mail: matsumaru-m@ramla.co.jp TEL: 03-3661-3572(平日10時~18時)