

Kiosk で、4月19日より「ほたて炙り丼風弁当」を発売!!

～キヨスクオリジナル弁当『北海道ご当地グルメの旅』シリーズ第五弾～

『木古内海山どんぶりほたて炙り丼風弁当』等を新発売!!



北海道キヨスクは、4月19日(金)より、オリジナル弁当『北海道ご当地グルメの旅』シリーズの第五弾として、木古内町のご当地グルメ『木古内海山どんぶりほたて炙り丼風弁当』とおにぎりを発売します。

「木古内海山どんぶりほたて炙り丼」は、2015年度の北海道新幹線駅開業に向けて、木古内町と木古内商工会が企画したご当地グルメで、今回、木古内商工会監修のもと弁当にアレンジして全道のJR駅で販売するものです。北海道新幹線駅開業で盛り上がる木古内町のご当地グルメを是非ご賞味下さい。



木古内海山どんぶり ほたて炙り丼風弁当



ほたて炙り丼風おにぎり



みそぎボーイ四人衆

①木古内商工会監修

「木古内商工会」監修のもと、木古内で食べられている味を再現しました。

②ご当地の味を再現

ご当地の味を参考に、北海道産ほたてを香ばしく炙りトッピングしました。風味豊かなほたては、魚介の隠し味をかかせたあんかけとマッチしています。

③こだわりのお米

お米は北海道産なつぼしを使用。

④かけ紙で木古内をPR

パッケージに「2015年度北海道新幹線木古内駅開業」と記載。また、町を代表するキャラクターである「みそぎボーイ四人衆」を載せています。

⑤購入特典

木古内町でのほたて炙り丼提供店(※)にて、「ほたて炙り丼」をご注文の際に本弁当のかけ紙を提出すると、「スイーツ」等をサービス致します。

※そば処石川屋、和洋亭苑あおき、たべもの居酒屋おかめ、キャベツ倶楽部、食事処のとや、浜焼ヤママル、喫茶ドン・ボイの7店舗

北海道新幹線木古内駅開業
2015年度北海道新幹線木古内駅開業

「ほたて炙り丼」の味のルール

- 1) 名称は「木古内海山(かいせん)どんぶりほたて炙り丼(あぶり)の丼」にする。
- 2) メインの丼の他に、汁物、漬物、巻物等を添えた4点セットメニューとする。
- 3) メイン食材は北海道産の「ホタテ炙り」、お米は北海道産の「なつぼし」とし、汁物、漬物、巻物には北海道産の「長いも」又は「ひじき」を使用する。お米が煮あがった後、お米が冷めようとした目を考慮する。
- 4) 揚げ物は北海道産のものを使用し、揚げ油は菜種油とする。
- 5) かつおのトッピング等の具材は北海道産のものとする。
- 6) 価格は99円(税込)とする。

※本商品は、●印刷物のみの特別ルールとさせていただきます。●本商品は、木古内商工会監修の下、「木古内海山どんぶりほたて炙り丼」をイメージした商品です。

木古内購入特典(※)は付きます

下記店舗にて「木古内海山どんぶりほたて炙り丼」をご注文の際は、「スイーツ等」をサービス致します。

※(※)は「おにぎり」、「お弁当等」を除く。【おにぎり】「キャベツ倶楽部」、「食事処のとや」、「浜焼ヤママル」、「喫茶ドン・ボイ」

※お米は北海道産の「なつぼし」を使用。お米は北海道産の「なつぼし」を使用。お米が煮あがった後、お米が冷めようとした目を考慮する。お米が煮あがった後、お米が冷めようとした目を考慮する。

※「ほたて炙り丼」は上記のルールで販売しております。お米、おにぎり、汁物、漬物、巻物等は北海道産のものを使用し、揚げ油は菜種油とする。かつおのトッピング等の具材は北海道産のものとする。価格は99円(税込)とする。

※詳細は各店舗のホームページをご覧ください。

昨今、ご当地グルメを目的として旅行する人が増えており、駅を拠点に営業する当社としては、この『北海道ご当地グルメの旅』シリーズ弁当を通じ、①ご当地グルメ等の食を通じた各地域の情報発信、②本場のご当地グルメを食べに行く旅行のきっかけ作りなど、に努めて参ります。

- 商品名 : ㊤木古内海山どんぶりほたて炙り丼風弁当 ㊦木古内海山どんぶりほたて炙り丼風おにぎり
- 内容物 : ㊤北海道産炙りほたて、もやし、人参、赤ピーマン、ピーマン、長芋とろろ焼、あんかけ、白飯等 ㊦北海道産炙りほたて、もやし、あんかけ、白飯、海苔
- 価格 : ㊤550円(税込) ㊦240円(税込)
- 販売日 : ㊤㊦平成25年4月19日(金)
- 販売期間 : 概ね2か月程度で終了予定
- 販売箇所 : ㊤木古内駅、函館駅、札幌駅、小樽駅、新札幌駅、旭川駅、他キヨスク 17店舗
㊦上記を含む全道のキヨスク店舗 69店舗

Kiosk 北海道キヨスク株式会社
札幌市中央区北2条西2丁目8-1 弘済ビル内
TEL:011-271-3101 FAX:011-232-3119

お問い合わせ先
営業企画部 商品開発チーム
担当: 中内、三上