

横浜から北海道とともに地域を盛り上げる

崎陽軒「北海道フェア」実施について

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、北海道漁業協同組合連合会(以下「北海道ぎょれん」という)(北海道札幌市)とのコラボレーション企画として、2020年8月1日(土)より8月31日(月)の期間、崎陽軒本店・各レストランおよび通信販売にて「北海道フェア」を実施いたします。

新型コロナウイルス感染症拡大により、弊社のみならず崎陽軒のシウマイに欠かせない帆立の産地である北海道の水産品も厳しい状況におかれています。そこで、北海道の水産品を扱う「北海道ぎょれん」と協力し、北海道のおいしい食を多くの方に味わっていただくとともに、北海道に旅行に行けないお客様に横浜市内やご自宅でも旅行気分を味わっていただけるよう趣向をこらした崎陽軒「北海道フェア」を実施いたします。

■実施企画

名称 崎陽軒「北海道フェア」
期間 2020年8月1日(土)から8月31日(月)まで 予定

企画① 崎陽軒本店・各レストランにて「夏の北海道フェア」実施

・各店にてオリジナル北海道メニュー提供

崎陽軒本店 中国料理「嘉宮」

「北海道じゃがバターシウマイと焼鮭とチーズのシウマイ」660円
「北海道じゃがバターシウマイ」は、ホクホクのじゃがいもが入ったシウマイに溶かしバターをかけて提供する当フェア限定メニュー。※期間中「中華食堂」と「横浜赤レンガ倉庫店」でも召し上がっていただけます。

「北海道フェアコース」お一人様7,000円

嘉宮おすすめの海鮮を中心に、すべてのメニューに北海道産食材を使用した限定コース。 ※価格は税別、サービス料込

崎陽軒本店 イタリア料理「イルサッジオ」

「丸ごと花咲ガニと浅利のトマトソースパスタ」3,000円
濃厚なコクと甘み、プリッと食感の旬の花咲ガニをパスタで提供します。 ※価格は税別、サービス料込

崎陽軒本店 ビアレストラン「アリババ」

「半丸骨付き北海道民の味 ザンギ」1,080円(税込)
骨付き鶏を豪快にザンギ(鶏の唐揚げ)に。北海道のクラフトビールによく合います。

・北海道物産展開催

「北海道ぎょれん」と協力し、北海道のクラフトビールや食材をご購入いただける物産展を開催します。

開催場所: 崎陽軒本店地下1階 アリババ前

上記のほかにも、崎陽軒本店、戸塚崎陽軒各店では様々なコースやメニューをご用意しております。

企画② 通信販売限定「北海道フェア」実施

・「北海道ぎょれん」コラボ 北海道海の幸販売

刺身用ほたて貝柱やいくら醤油漬など、北海道の海の幸を通信販売で販売。シウマイのおいしさの秘密「ほたて貝柱」とシウマイと一緒に楽しめるセットもございます。

「いくら醤油漬」130g 1,450円(税込)、「北海道産ほたて貝柱(刺身用)」250g 1,350円(税込)

「北海道産 味付数の子」100g 1,400円(税込)、「塩時鮭切身」1切 約60g 420円(税込)

「シウマイとほたて貝柱を楽しむセット」5,450円(税込) など



・干帆立貝柱【北海道産】プレゼントキャンペーン

お買い上げ合計金額6,000円(税込)で1袋、10,000円(税込)で2袋、12,000円(税込)で3袋の「干帆立貝柱(北海道オホーツク産)」をプレゼントいたします。

◆「崎陽軒本店」〒220-0011横浜市西区高島2-13-12

横浜駅東口に1996年にオープンした複合型レストラン。中国料理「嘉宮」、イタリア料理「イルサッジオ」、ビアレストラン「アリババ」、ティーサロン「アポリータム」をはじめ、英国風チャペル及び各種宴会場を有しており、伝統的な各国料理を継承しつつ、「地産地消」にこだわった新鮮な魚介類等を使用したオリジナリティー溢れる料理をご提供しております。



崎陽軒本店「嘉宮」
「北海道じゃがバターシウマイ」



「北海道フェアコース」



崎陽軒本店「イルサッジオ」
「丸ごと花咲ガニと浅利のトマトソースパスタ」



崎陽軒本店「アリババ」
「半丸骨付き北海道民の味ザンギ」

■北海道ぎょれんに関するお問い合わせ先

北海道漁業協同組合連合会
販売第一部

TEL: 011-281-8540

■お客様向けお問い合わせ先

株式会社崎陽軒 お客様相談室

フリーコール: 0120-882-380

■お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒
広報・マーケティング部
担当: 西村 浩明、柴田 菜都美、
小川 萌子、陳 思慧、山本 茜
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <https://kiyoken.com>