# サラリーマン必見！女性を連れてがっつり食べて、相手にも喜んでもらえる北海道産直居酒屋が池袋に登場！プリップリの大粒生カキ100円、肉厚な日本一ほたて、農園直送野菜も提供！

東京池袋に『当店だけで丸ごと北海道』をテーマとした北海道食材の美味さを提供する居酒屋！「農家と漁師の台所
北海道知床漁場」がオープンします。世界遺産知床半島羅臼漁港（らうすぎょこう）より浜直で仕入れる鮮魚や、羅臼ブランドをメインに厚岸産牡蠣などを仕入れ、北海道から毎日直送されています。野菜は、北海道真狩村にある契約農家「金丸農園」から直送しているため、旬の食材を提供。冬はじゃがいも、人参、大根、ゆりね、きゃべつ、長芋。春は極太アスパラ、夏は新じゃが、とうもろこしなど年間通して北海道野菜を楽しめる北海道産だらけのお店です。北海道の食卓を意識している単品メニューは、どれもボリュームが大!!複数でのご来店がおすすめです。

海鮮メニュー(一部)
・北海道知床羅臼ちょい悪漁師『安達さんのゲリラ海賊焼き』 980円(税抜)
旬の食材やその日の仕入れで特別素材の良い物を「ゲリラ豪雨のように盛りまくる！」海賊焼き。アサリやムール貝など貝類を酒蒸しにすることで、素材の味を引き出します。メインの魚に脂のったホッケやサバ・カレイなど仕入れたうち1匹まるまる使用。さらに農園野菜を追加し、ハーブ焼きにして仕上げます。魚本来の味にほんのりハーブが加わり、旨味が広がります。

・北海道SAKANA居酒屋の『心意気ピッツァ』 980円(税抜)
もはやピザと呼べるのか笑！？と疑ってしまう程、北海道の旬の食材を盛り込んだメニューです。写真の中でピザ生地を探すのに苦労するほど笑。もちろん盛り付けだけでなく、トマトソースとチーズをベースに貝類とブロッコリー、たこやタラバ蟹などをガーリックで炒め、乗り切れないほどにドーンとトッピング！タラバ蟹やたこの旨味がガーリックと重なり、食材本来の味を引き立てます。

・北海道厚岸町漁師大澤水産直送の活牡蠣 1個100円(税抜)
厚岸産の牡蠣は相場で約￥270ほどだが、当店は
北海道厚岸町の大澤水産から直送する事により365
日1個100円で提供出来ます。厚岸産の牡蠣は冷たい海で育つため、よく味がのっており、たいへんクリーミー。濃厚な旨さが癖になります！

・特大！北海道野付半島尾岱沼産『日本一のほたて』バター醤油焼き 680円(税抜)
身は約3ｃｍの超肉厚!!一口かじればじわ～っと肉汁が溢れます。醤油をベースにバターが加わり、まろやかな味わい。海水からくる天然の塩味が新鮮さを演出し、ネギの風味が香ばしさを引き立てています。

野菜メニュー(一部)
・北海道真狩村金丸農園の3種MIXポテトフライ 400円(税抜)
ノーザンルビー(赤)、シャドークイーン(紫)、男爵(白)の3種類を使用し、見た目がカラフルで北海道では人気の食材。揚げると金丸農園こだわりの製法で栄養を沢山含んだじゃがいもの独特の甘味が感じられます。

【店舗情報】
店名：農家と漁師の台所 北海道知床漁場
オープン日：2015年2月23日(月)
所在地：〒171-0022
東京都豊島区南池袋1-13-21 和泉屋ビルB1
電話番号：050-5798-1281
営業時間：17:00～24:00

【会社概要】
社名：株式会社コズミックダイナー
URL:http://cosmicdiner.com/
所在地：〒530-0055
大阪市北区野崎町9-13梅田扇町通ビル6Ｆ
設立：2004年12月
代表者：定松慎

【広報事務局】
コズミックグループ
広報担当：月川(ツキガワ)
ＴＥＬ：06-6312-7479
ＦＡＸ：06-6364-7000
Ｅｍａｉｌ：info@cosmicdiner.com

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com