〆のために生まれた日本酒をかけて食べる「カニ味噌ベースの新感覚ラーメン」を提供！北海道の旬な味覚を年中楽しめる北海道海鮮居酒屋が枚方にオープン！

『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
枚方店がオープンします。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とした鮮度抜群の海鮮料理や、その日しか食べられない旬の食材を使用した限定料理を毎日ご用意。北海道に大きさに見立てたボリュームの大きさや北海道限定の鮮魚は「北海道の食卓」を再現し、日々の外食に「安全」と「価値」を提供します。

＜枚方店限定 日本酒カニ味噌ラーメン680円（税抜）＞
店主が「〆もうちの店で、北海道食材を使ったものを食べて欲しい！」と考え、〆の定番でもあるラーメンをベースに新たな商品を開発！カニ味噌がベースの海鮮系スープに具材と麺を絡めて食べると「素材の味」がぐわっと口の中に広がる。後入れの北海道地酒「国士無双(こくしむそう)」を少しずつ注ぐと、日本酒の香りが広がり、一口食べると日本酒が絡まりあっさりした味にガツン！とした後味がクセになります！カニ味噌やキャベツは日本酒が絡む事で旨味が広がる、今までに食べたこと無い逸品です！

＜北海道厚岸（あっけし）産牡蠣漁師大澤さん直送の生かき 180円（税抜）＞
当店は、北海道厚岸町の大澤水産から直送する事で「365日1個180円」と格安で提供しています。厚岸産の牡蠣は冷たい海で育つため、粒も大きくぷりっぷりでたいへんクリーミー！濃厚な旨さがクセになります！

＜男の中の男！！男気女子も注文可能！ 知床名物大漁のっけ盛り 1680円(税抜)＞
その日仕入れた刺身ネタをほぼ全部のっけた豪快な丼。10種類以上の北海道産海鮮を山盛りのっけた丼は、食べ応えも十分です！

＜知床羅臼産自社ブランド『北の海王』のホッケの開き 1280円(税抜)＞
羅臼産の約20ｃｍクラスの特大ホッケ！栄養価の高い羅臼の海で育った肉厚ホッケは、ホックホクで脂の乗りが素晴らしく、噛めば噛むほど旨味がしみ出します！大きさ・味ともに北海道を感じられる逸品です。

【店舗情報】
店名：農家と漁師の台所 北海道知床漁場 枚方店
オープン日：2015年11月5日(木)
所在地：〒573-1191
大阪府枚方市新町1丁目2-10 テイクスリービル2F
電話番号：072-843-8080
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