関係者各位様　　2015年5月25日

毎年売り切れ必須！夏の極上メニュー！
北海道の新鮮ウニを味わう贅沢冷製スパゲティ

北海道の新鮮なウニの美味しさをそのままに！鮮度にこだわった冷製パスタ

札幌を中心に東北・関東で「クッチーナ」「いただきコッコちゃん」などの飲食店を経営する
株式会社イーストン（札幌市：代表取締役社長 大山泰正）では、霞が関店2015年6月1日(月)、
ミアボッカららぽーと、武蔵境店、南砂町店、石神井公園店は2015年6月17日（水）より
毎年ご好評をいただいている、「ウニの冷製スパゲティ」を販売します。

北海道の「塩水ウニ」がとびきり美味しい理由！

「ウニの冷製パスタ」には、今が旬の「北海道産ムラサキウニ」を使用。
その獲れたての鮮度と味を守るため、海水と同じ濃度の塩水に浸されてお店へ届けています。
"ウニ"本来の深い味わいと甘み、磯の風味が口いっぱいに広がる感動は、一般的な"板ウニ"では
味わえない美味しさ！なぜなら、ウニが苦手という方の多くが"板ウニ"を作る過程で使う、
ミョウバンの味に反応していると思われるからです。
"塩水ウニ"は殻から取り出したそのままの味わいを楽しめるよう、塩水に浸してあります。
だからこそ！この「とろけるような極上の甘み」が実現するのです！

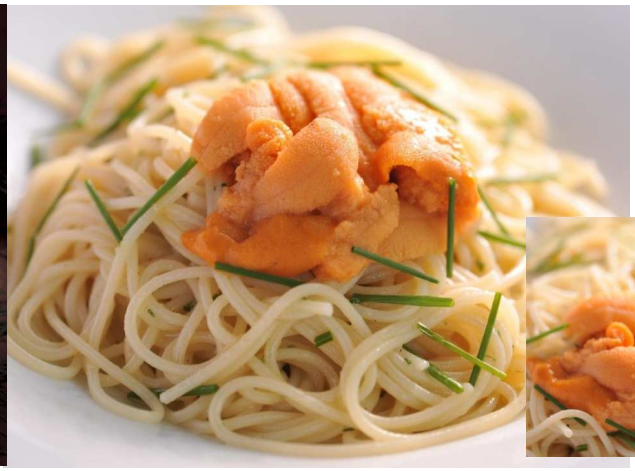
毎年"大好評"頂いている、売り切れ必須の限定メニュー

旬を迎える６月～８月に限定して売り出す「ウニの冷製パスタ」は、
毎年、多くのお客様から「待ってました！」と嬉しいお声をいただきます。
毎日数量限定、また天候にも左右されるため、人気で売り切れになってしまうことも。
今まではウニが苦手だった、という方も、クセや苦みのないこの美味しさに感動し、
これを目当てに何度も足を運んでいただけるようになりました。
とろけるような美味しさの感動を、ぜひ皆様に味わって頂きたい！

塩水ウニを引き立てる、隠し味の「ほたてだし」。

塩水ウニの旨みをさらに引き立てるため、隠し味に・・「ほたてだし」を使用。
甘みと旨みがさらに強く感じられる、極上の仕上がりを目指すべく探した素材。
新鮮なウニだからこそ！実現する素材の美味しさを存分にお楽しみ頂けます。

【商品名】
●北海道産塩水ウニの冷製スパゲティ
ミアボッカ　1,580円（税抜）　ウニダブル2,080（税抜）
ミアアンジェラ霞が関店　1,780円（税抜）　ウニダブル2080円（税抜）
※塩水ウニは悪天候による休漁で入荷できず、提供できない場合がございます。



■販売店舗について	「ミアボッカららぽーと店」、「ミアボッカ武蔵境店」、「ミアボッカ南砂町店」、「ミアボッカ石神井公園店」、「ミアアンジェラ霞が関」
■㈱イーストンについて	株式会社イーストン 公式ホームページ　http://www.eastone.co.jp/

【本リリース･取材等お問い合わせ先】
㈱イーストン　企画部　近田（こんだ）
TEL:011-717-5331　携帯:080-1974-5824　FAX:011-717-5335　MAIL:konda@eastone.co.jp