

**現地より直送 毛ガニ・本タラバガニ・ズワイガニで極上な食卓を
限定 2020 尾 最高級の北海道産毛ガニ
12月9日より大特価キャンペーン**

株式会社ワンダービルド（北海道札幌市 代表取締役 渡辺大河）がフランチャイズ事業として全国展開している「北海道物うまいもの館」では、北海道札幌市の最大手水産メーカーから、最高級の毛ガニ限定 2020 尾、本タラバガニ、ズワイガニを直接買い付けました。

日ごろのご愛顧の感謝を込めて、年末大特価にて北海道産最高級毛ガニと本タラバガニ、ズワイガニをキャンペーン特価で12月9日より販売します。



■ **最高級 S ランクのカニをリーズナブルに提供！**

「北海道うまいもの館」全店（成田、木更津、蘇我、横浜、四日市、岐阜、福山の6店舗）で配布するご注文シートにより予約を受け付け、現地北海道からご自宅に直接極上のカニをお届けします。うまいもの館が厳選した選りすぐりの「旬のおいしい”かに”」は、北海道札幌市の大手水産メーカーと直接契約したことで、リーズナブルに提供することが可能になりました。ぎっしりと身肉とカニ味噌がつまった濃厚な旨味があるカニを是非ご賞味ください。

また全国に先駆けて「北海道うまいもの館」FC 初出店した千葉県では、成田店において12月24日から27日までの4日間、期間限定で北海道産最高級毛ガニ、本タラバガニ、ズワイガニの現物を店頭にてキャンペーン特価で販売します。

■「北海道うまいもの館」のカニが極上で美味いわけ

「北海道物うまいもの館」が提供するカニが、特別美味しいのには4つの理由があります。

【美味しさの理由その①】 水揚げ後すぐに加工場へ 水質温度を徹底管理した水槽へ

北海道のオホーツク海で水揚げされたカニは、漁港近くの加工場に生きたまま運ばれ、水質や温度が徹底管理された大型の水槽にいれられ、カニがストレスを感じることがなく、鮮度がキープされます。



【美味しさの理由その②】 熟練の職人が絶妙の塩と火加減でカニをボイル

熟練の技を持った専門スタッフが、獲れたて新鮮なカニを絶妙な塩加減と火加減で専用のカニ釜で一気にボイルし、カニの美味しさを最大限に引き出します。



【美味しさの理由その③】 旨味を逃さない急速冷凍でカニの鮮度をキープ

カニの旨味には冷凍技術が生命線。旨味を逃さないブライン凍結加工でカニの鮮度をキープし、カニの内と外の両方からまんべんなく急速冷凍をします。旨味を損なうことなく、とれたての鮮度のカニをお楽しみいただけます。



【美味しさの理由その④】 ご希望する日に合わせて全国発送

最高級Sランクのカニを徹底した品質管理のもと、北海道からお客さまのご希望する日に合わせて全国発送*します。

※注文を受けてから最短8～9日でお届けします。

年始は1日～10日は配送不可。年内中のお届けは22日までに注文になります。

※お客さまのお住まいの地域・天候・交通事情および、その他やむをえない事情により、お届けまでに時間を要する場合や、お届け希望時間に添えない場合がございます。

▼毛ガニ 重さ約800g 旬と鮮度にこだわり

重さ1尾約800g。殻のなかにぎっしりと身肉が詰まり、そのふっくらした身は濃厚な甘みを持つのが特徴です。リッチで芳醇なカニ味噌もつまっています。

▼本タラバガニ プリプリとした食感と濃厚な甘さが特徴

極太の足は肉厚で、ふわふわの身を噛み締めるとジュワッと口いっぱい、磯の風味が広がります。食べ応えも十分ありますので、大きな口で頬張りたくなるカニです。

▼ズワイガニ 繊細な肉質と濃厚な旨味

見入りの良いズワイガニは、カニのなかでも甘みに富み、カニ味噌も毛ガニに引けをとらず、濃厚な味わいです。

■キャンペーンの概要

期間：2019年12月9日（月）～ 商品が無くなり次第終了

商品：

商品	本体価格(税込)
毛ガニ姿 1尾 (800g 前後)	9,980 円

他にも毛ガニ姿 (500g 前後[1尾]) 本タラバガニ姿 (2.0kg 前後[1尾]) ズワイガニ姿 (400g 前後×2尾セット) をリーズナブルな価格で販売します。

ご注文・お支払い方法：① 店頭での申し込み ② 郵送またはFAXでの申し込み

店頭：北海道うまいもの館 全店 (成田、木更津、蘇我、横浜、四日市、岐阜、福山の6店舗)

【会社概要】

当社は「北海道から世界へ」の合言葉のもと、北海道で収穫される新鮮な食材や、加工品などの良質な食文化を世界に発信しています。北海道の商品を専門的に取り扱う企業として、2018年3月に設立しました。現在は1県1オーナー制のフランチャイズ店として「北海道うまいもの館」「北海道産直館」などのブランドを全国に展開しています。また店舗での販売だけでなく、飲食店への卸販売や通信販売、さらにはイートインなどの飲食店など従来の枠組みを超えたフランチャイズ展開を行なっています。食の宝庫とも言われる北海道の食材を日本のみならず、世界に「Made in Hokkaido」として広めることにより、地域・地方の活性化も図ります。2018年3月のフランチャイズ展開を開始して以来、2019年2月末までに13県での契約締結を完了。当社の企業理念でもある「感謝の思い」を忘れることなく、常にお客様のニーズに応える企業として、北海道の食文化を発信していきます。

【代表者】

株式会社 ワンダービルド

代表取締役 渡辺 大河

1974年生まれ千葉県出身

株式会社レイズインターナショナルに入社、フランチャイズの仕組みを学び、中国飲食業会第3位の火鍋 小尾羊日本フランチャイズ展開を成功させ、2005年株式会社フードナビを設立。代表取締役就任

2007年には「浜焼太郎」フランチャイズ展開を開始

2016年には無添加カレーの「Cfarm」、2017年7月株式会社フードナビ代表取締役辞任

2017年12月株式会社ワンダービルド設立 代表取締役就任



社名：株式会社ワンダービルド

本社所在地：北海道札幌市中央区南3条西6丁目

東京営業所：東京都千代田区神田小川町2-3-13MCA

代表者：代表取締役 渡辺 大河

設立：2017年12月

資本金：50,000,000円 資本準備金を含む

事業内容：1. 北海道物産店のFC本部

2. お土産製造販売

3. 北海道食材の卸売

4. 経営コンサルタント

ホームページ：<https://wonderbuild.co.jp/>

本件のお問い合わせは下記までお願いいたします

ワンダービルド 広報事務局

TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788 E-mail:pr@netamoto.co.jp

担当：伊藤（携帯：080-3711-6561） 桶川（携帯：070-1639-9794）