

2/24(金)～3/6(月)の行事

はじめよう、つづけよう。

「北海道スタイル」



～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 北海道スタイル

報道発表資料の配信日時 2月21日(火) 10時00分

発表項目 (行事名)	北海道のおいしさを世界へ！ 米国サンノゼ市内日系大型スーパーにて、道産品テスト販売を開催します。		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>■ 2月24日～3月6日の11日間、人口、経済規模共に全米最大であるカリフォルニア州サンノゼ市内の日系大型スーパーにおいて、道産品テスト販売を開催します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 期 間：令和5年2月24日(金)～3月6日(月)(11日間) ・ 会 場：ミツワマーケットプレイス・サンノゼ店 <ul style="list-style-type: none"> ・ 同会場では、4年連続の販売。 ・ 出品数：16社54品目(牛肉、納豆、菓子、調味料など) <ul style="list-style-type: none"> ・ 現地でも好評の道産和牛の販売のほか、(有)マルヒロ太田食品(函館市)によるコロッケの実演販売も実施。 ・ 北海道PR：店舗内において、観光やアイヌ文化など情報発信。 道産品購入者には、ノベルティ(キュンちゃんグッズ等)をプレゼント。 		
参 考			

報道(取材) に当たって のお願い	本年1月に実施したハワイ州ホノルル市に続く道産品テスト販売となります。道内企業からの米国市場への関心、道産品の輸出を促進すべく積極的な取組の報道をよろしくお願いたします。		
他のクラブ との関係	同時配付		
	同時レク		

担 当 (連絡先)	経済部経済企画局国際経済課	(担当者：課長補佐 佐藤 実)
	TEL ダイヤルイン011-204-5342	内線26-609

HOKKAIDO FAIR 2023

in Mitsuwa MARKETPLACE SAN JOSE

2.24 FRI - 3.6 MON

SPECIAL



Limited

HOKUREN /

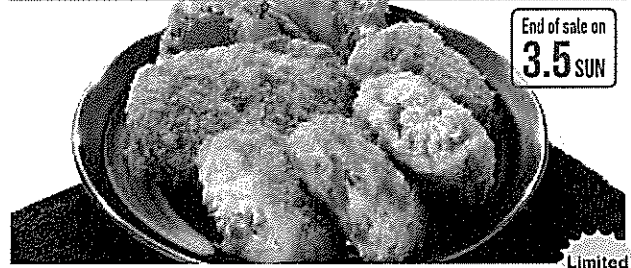
Hokkaido Wagyu Beef Chuck

\$ 89.99
/LB

Hokkaido Wagyu Beef Ribeye

\$ 129.99
/LB

SPECIAL / Demonstration sales



End of sale on
3.5 SUN

Limited

Maruhiro Ota Foods / Croquettes

Inca no Mezame Butter /
Irish Cobbler Potato Corn

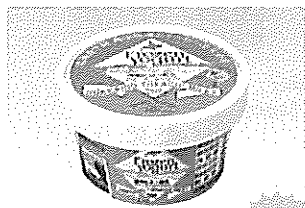
\$ 3.00

Whole Shrimp / Whole Crab /
Whole Scallop

\$ 5.50

Crab / Pumpkin

\$ 4.00



Limited

**Tokachi Milky /
Tokachi Jersey
Frozen Yogurt**

\$ 7.79

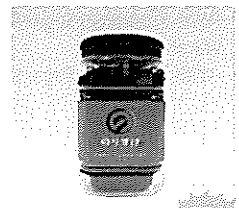


NEW

Limited

**Tokachi Jersey
Milky Ice Cream
(Milk / Azuki / Corn)**

\$ 7.79



Limited

DAIHOKU /

Norisuke Flavored Nori
-Spicy Hokkaido Horseradish Flavor
10pcs,60sheets

\$ 12.99



Limited

Hokkaido Gold
Umami Kombu
Soup Stock

\$ 18.99

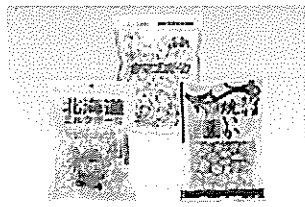


NEW

Limited

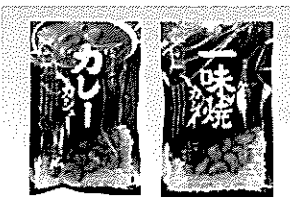
Hokkaido Gold
Umami Kombu
Soup Stock-Vegan

\$ 15.99



**Ikeda Confectionary /
Hokkaido Milk Boro Cookies 110g /
Hashimoto Egg Boro Cookies 120g /
Artisanal Flavors
-Baked Squid Flavored Beans 98g**

\$ 4.29



**Kitatosho Cashew Nuts
(Curry / Ichimi Spice Roasted)
55g**

\$ 4.79

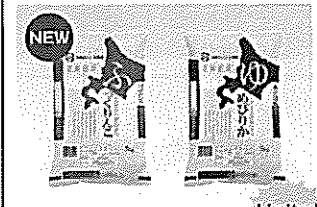


NEW

Limited

**Kadou Foods /
Hakodate Yukinko
(Plain 2pcs / Matcha 2pcs)**

\$ 10.99



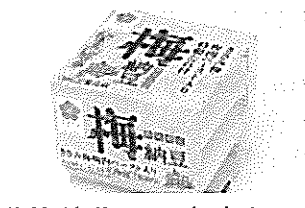
NEW

Limited

**SYOKUREN HOKKAIDO /
Hokkaido Fukkurinko 2kg
Hokkaido Yumepirika 2kg**

\$ 39.99

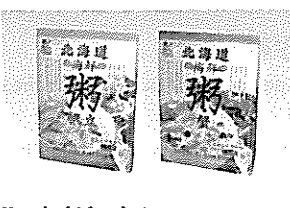
\$ 36.99



**Hokkaido Hamanasufoods /
Plum Natto 40gx3
Hokkaido Organic Natto 40gx2**

\$ 3.69

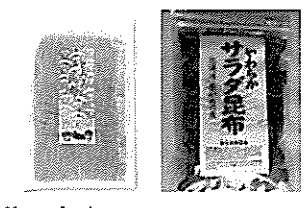
\$ 2.99



**Kotobuki foods /
Hokkaido Seafood Porridge
(Scallop / Crab) (Sea Cucumber)**

\$ 8.99

\$ 12.99



**Yamada /
Grated Yam
and Kombu 40g**

\$ 6.79



Soft Salad Kombu 65g

\$ 9.49



**Hamatsuka Confectionery /
Hokkaido Rich Milk Karinto 105g**

\$ 4.99

Sponsored by Hokkiado

HOKKAIDO FAIR 2023

in Mitsuwa MARKETPLACE SAN JOSE

2.24 FRI - 3.6 MON



Limited

bake de arles /
Almond Jelly
-Rich Apricot Kernel **\$6.99**

NEW



Limited

Sazae Foods /
Sazae Taiyaki Cakes
Coarse Bean Paste Spcs **\$14.99**

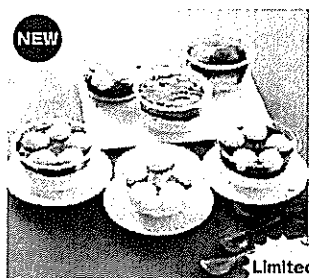
NEW



Limited

KOH-ITTEN IWATA / Koh-itten
Komeyutaka | Naturally Fermented Additive
Free Miso **\$9.79** | **\$10.79**

NEW



Limited

Tokachi Seika /
Mitarashi Dango Dumplings /
Roasted Soybean Flour Mochi
-With Kuromitsu Sugar Syrup Spcs /
Warabi Mochi
-With Kuromitsu Sugar Syrup Spcs

\$3.99



Bell Foods /
Sukiyaki Sauce

\$5.99

Recipe



Hokkaido style GRILLED WAGYU BEEF

Ingredients 0.5lb Thinly sliced Wagyu beef for Sukiyaki or Shabu-shabu, 0.7oz Butter, 0.7lb Daikon (Japanese radish), Soy sauce or Ponzu sauce

Instructions 1. Grate Daikon. 2. Melt butter in a pan over medium heat. 3. Place thinly sliced Wagyu beef in a pan. 4. Grill lightly. 5. Serve them on a plate and put grated Daikon on top. 6. Put soy sauce or ponzu sauce on and enjoy it.

Ways to enjoy kombu



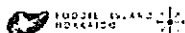
- Use it to thicken miso, ramen, udon or soba soup.
- As an alternative to soup, pour hot water into a cup and add soy sauce, seasonings and kombu for flavor.
Men-tsuyu (noodle dipping sauce) can also be added as simple way to enhance the taste.
The flavor of the kombu and its smooth texture make for a great soup.
- Use it as a topping for rice porridge or rice.
- Use it to wrap rice bolls.



How to make sukiyaki

- Melt the oil of the beef in a pot and cook the leek. Add the beef and cook it lightly. Add the sauce as it is.
- You can also add your favorite ingredients and eat it deliciously.
- Mix it with egg and eat it with.

食絶景北海道



Sponsored by Hokkiado