



# Good JAPAN・春

## 北海道の恵み

時鮭、いくら、真鯛、厚岸産あさり、  
きたあかり、玉ねぎ、山わさび、ハスカッパ



販売期間／2026年2月18日(水)～5月中旬予定

※期間中の店舗休業日：3月12日(木)、5月7日(木) (予定、一部店舗を除く)

販売時間／10時30分～

販売店舗／全国のロイヤルホスト

(空港店舗、名古屋屋上橋店、名古屋星ヶ丘店、京都高島屋S.C.店、  
九州大学病院店を除く)

※販売価格、期間、時間が異なる店舗がございます。

※写真はイメージです。

## 北海道が育んだ豊かな恵み

※産地表示は原料の産地を表示しています。



### 北海道産 時鮭(ときしらず)

一般的に水揚げされる秋鮭とは違う季節外れの時期に獲れることから「ときしらず」と呼ばれています。  
「時鮭」は成長途中の鮭であるため、適度な脂乗りと柔らかな食質が特徴です。



### 北海道産いくら

北海道で水揚げされた鮭の新鮮な魚卵が原料です。濃厚な旨味が楽しめます。



### 北海道産真鯛

淡白な白身の美味しいと風味は、多彩な料理で親しまれています。  
※加工地はタイまたは国内です。



### 北海道産玉ねぎ

日照時間が長く、生育期間中の昼夜の寒暖差が大きい北海道の気候は、玉ねぎの栽培に適しています。  
加熱すると、素材本来の甘さとコクが際立ちます。

北海道の大地で育ったきたあかりは、ほくほくとした食感で自然な甘味があります。

### 北海道産いくら・時鮭と国産紅ずわい蟹

### 魚介の旨み溢れるグリルの御膳

北海道厚岸産あさり

北海道産真鯛

北海道産きたあかり

北海道産玉ねぎ

北海道厚岸産あさり

北海道産真鯛

北海道厚岸産あさり

北海道産玉ねぎ

北海道厚岸産あさり

北海道産