

～旬ならではの美味しさを厳選～

贅沢に春を味わう

3/12(木) 季節限定メニュースタート

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 松宮秀丈)では居酒屋「かまどか」(全国 74 店舗 ※2015 年 3 月 1 日時点)にて、“旬”をテーマとした期間限定メニューを導入します。旬ならではの野菜を厳選した「バーニャカウダー」、春ならではの海の幸「宇和島産しらす」、春筍をふんだんに使った「釜炊きご飯」など、その季節ならではの素材の美味しさを“そのまま贅沢に”お楽しみいただけます。

“旬野菜”と八丁味噌使用“特製バーニャソース”が相性抜群！「厳選 旬野菜のバーニャカウダー」春キャベツ、うるいなど、春ならではの旬野菜を、いま話題の八丁味噌を加えた濃厚で味わい深い特製バーニャソースでお召し上がりください。春らしい鮮やかな彩りとやわらかな食感をお楽しみ頂けます。



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

一度味わったらクセになる、春ならではの日本酒によく合う“肴”「宇和島水揚げ 生しらすのお造り」
“ぷちっ”とした食感に、“するっ”とした喉越し。口の中で広がる甘さは、一度日本酒に合わせると誰もがクセになる美味しさです。春ならではの肴として毎年人気の高い期間限定メニューです。



かまどか定番「釜炊きご飯」に豪華な季節限定版が登場！「春筍と蟹の釜炊きご飯」
創業以来、根強いファンが多い「釜炊きご飯」に季節限定メニューとして、歯ごたえある食感と甘さが特徴の「春筍」と、特別に「蟹」をふんだんに使用した大変豪華な“季節限定版”を導入します。



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《季節限定メニュー》

●導入期間:3月12日～6月初旬 予定

●導入店舗:かまどか全店

※下記メニューは一部となります。

※価格は全て「税抜」表記です。

※内容は予告なく変更する場合があります。

「厳選 旬野菜のバーニャカウダー」790円



「宇和島産水揚げ 生しらすのお造り」490円



「春筍と蟹の釜炊きご飯」990円



「釜揚げしらすの釜炊きご飯」890円



「売り切れ御免！鶏の溶岩石焼き」540円



「とろレバの葱みみれ」540円



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201