



豊後水道が育てた“冬の宝石”

すくも 「高知県宿毛産 寒ブリトロ」

かまどか全店で11/19(火)より登場！

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 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国76店舗 ※13年11月1日時点)にて11/19(火)～、冬限定のメニューをスタート。「高知県宿毛(すくも)産の寒ブリ」「鮫(あんこう)」等を使った新メニューが登場致します。

今年も11月に入り、徐々に気温も下がって参りましたが、これから年末に向けて更に寒さが厳しさを増す時期。本格的な冬が到来しますが、かまどかでは“この季節だから食べたい、美味しい食材”をお届けすべく、冬限定のメニューを導入致します。

11/19(火)～スタートするメニューには、まず「高知県宿毛産の寒ブリトロ」が登場。四国の西南端、豊後水道にある高知県宿毛漁場で育ったブリは、水温が下がる初冬～真冬にかけて一番脂がのっており、冬の“海の幸”の中でも「冬の宝石」と言える程です。

身の締まったプリプリの食感、ハラスの脂が持つ深い味わいは格別。今回素材本来の美味しさをそのまま味わう「お造り」、昆布の上で大葉・生姜・味噌等と“たたいて”旨みを染み込ませ、香りと食感が絶妙な「なめろう」の2種類をご用意致しました。

また冬の味覚「鮫の唐揚げ」は、肉厚の身を油でカラッと揚げ、衣のサクサク感と身のふっくらした食感が楽しめる逸品。

そして、かまどかの看板メニューである釜炊きご飯に、存在感のある帆立、いくらをちらした贅沢な新作が登場。

山形県産のはえぬき米を生米から炊き上げ、ほんのりと香るバター風味が、より一層食欲をそそります。

この冬は是非、かまどかの期間限定メニューで冬の美味しさを体感して頂きたいと考えております。



【冬限定メニュー表イメージ】(一部既存メニューを含む)

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 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

経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《 かまどか 冬限定メニューについて 》

●導入期間:

11/19(火) ~ 2月末までを予定

●冬限定・新メニュー概要:

<高知県宿毛(すくも)産の寒ブリ>

四国の西南端、豊後水道にある高知県「宿毛漁場」。黒潮の流れるこの漁場で育ったブリは、水温が下がる初冬～真冬にかけて一番脂がのっています。身の締まったブリppりの食感と、ハラスの脂が持つ深い味わいは、魚好きも納得です。



「高知県宿毛産 寒ブリトロのお造り」(税込725円)

ブリppりの食感と、脂が乗った寒ブリ本来の美味しさを味わえる一品です。



「高知県宿毛産 寒ブリトロのなめろう」(税込578円)

大葉・生姜・葱・味噌の香りと食感の絶妙な組み合わせが楽しめる、寒ブリを使った贅沢ななめろうです。昆布の上で“たたいて”いるので、昆布の旨みが具材に染み込み、深い味わいに仕上がっています。



「鮫鱈(あんこう)の唐揚げ」(税込620円)

肉厚の鮫鱈を油でカラッと揚げました。アツアツを、お好みで塩またはおろし醤油でどうぞ。



「北海道産帆立と

いくら

のバター釜炊きご飯」(ハーフ:税込830円/レギュラー:税込1,040円)

北海道産帆立と、いくらを使った贅沢な逸品。バターの香りがより一層食欲をそそります。

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 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

経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201