

大戸屋 春の定番「鰹の梅はさみ揚げ」をはじめ、季節の美味しさをたっぷり味わう『春のごちそうフェア』4月12日より開催！

鰹の梅はさみ揚げ、鯖の西京焼き、彩り野菜と鶏つくねの土鍋蒸し。数量限定で4月12日より販売開始
株式会社大戸屋(本社:神奈川県横浜市 代表:蔵人賢樹、以下大戸屋)は、2024年4月12日(金)から全国の大戸屋ごはん処にて、期間の新定番「鰹の梅はさみ揚げ」をはじめ、今しか味わえない旬の食材を使った春限定メニューを販売いたします。



季節の美味しさをたっぷり味わう『春のごちそうフェア』

旬の食材を思いきり楽しむ『春のごちそうフェア』。今年は、昨年もご好評いただいた「鰹の梅はさみ揚げ」（定食価格：1,290円 税込）のほか、鯖を炭火でふっくら焼き上げた「鯖の西京焼き」（定食価格：1,420円 税込）、8種の野菜をふんだんに使用した「彩り野菜と鶏つくねの土鍋蒸し」（定食価格：1,370円 税込）。春のお魚や野菜には、からだにうれしい栄養がたっぷり。今しか味わえない美味しさをお楽しみください。

- “春のごちそう” 食材

鰹

鰹には良質なたんぱく質が豊富に含まれています。特に多く含まれている栄養素がDHAとEPA。「オメガ3系脂肪酸」あるいは「n-3系不飽和脂肪酸」とも呼ばれ、様々な動きが注目されています。また不足しがちな栄養素である鉄も含まれています。

鯖

鱈にもEPAやDHAと呼ばれる必須脂肪酸が含まれます。体内では合成できないため食事からの摂取が必要です。魚にはビタミンDが含まれていて骨や歯の材料となるカルシウムやリンの吸収を助ける働きがあります。

菜の花

菜の花はビタミン群・ミネラル群をバランスよく含み、またそれぞれの含有量も高く、栄養的に優秀な春野菜といわれています。ミネラルには日本人に不足しがちと言われている鉄も豊富に含まれています。

キャベツ

キャベツにはビタミンC、食物繊維、ビタミンUなどが含まれています。ビタミンUは別名「キャベジン」とも呼ばれ、胃腸の粘膜を正常に整え、消化を助け胃もたれを防ぐと言われています。ビタミンCは体内で生じる「活性酸素」から体を守ってくれる、抗酸化成分としても知られています。

西京味噌

西京味噌は米麴をたっぷりを使い甘口で塩気のうすい、風味豊かな味噌。米麴と大豆と塩を原料として作られるため、米麴の炭水化物、大豆のたんぱく質やビタミン、塩のミネラル等の栄養素が含まれています。

紫玉ねぎ

紫色のたまねぎ（アーリーレッド）はたまねぎ特有の辛さやにおいが弱いため、生でもおいしく食べられます。赤紫の色素はアントシアニンと呼ばれるポリフェノールの一種で、抗酸化作用があるとされています。

- 鰹の梅はさみ揚げ



大戸屋 春の新定番、この時期ならではの贅沢な味わい

味のアクセントに大葉と梅を加えた、風味豊かで「サクサク」な鰹の梅はさみ揚げ。和風出汁のつゆ

と大根おろしでさっぱりとお召し上がりいただけます。この時期ならではの“鰹”の旨みを存分に味わえる贅沢な一品です。

定食価格 1,290円（税込）

単品価格 1,200円（税込）

- 鯖の西京焼き～菜の花からし和え添え～



柚子風味の西京味噌がアクセント

脂ののった鯖を厳選調達し、炭火でふっくら焼き上げました。隠し味に柚子皮や酒粕を混ぜたほんのり甘い西京味噌でご飯が進みます。柚子の香りを感じながら、春の味覚の鯖をお楽しみください。

定食価格 1,420円（税込）

単品価格 1,330円（税込）

- 彩り野菜と鶏つくねの土鍋蒸し



彩り豊かな野菜を梅ごまダレとぼん酢でさっぱりと

彩り豊かな8種の野菜と、隠し味に味噌を加えた軟骨入り鶏つくねの土鍋蒸しです。紀州南高梅を使用した梅ごまダレとぼん酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。

定食価格 1,370円（税込）

単品価格 1,280円（税込）

● 欠品・対象外店舗について

【欠品について】

2024年4月12日(金)からの数量限定販売となりますので、店舗により販売終了時期が異なります。また、お店によっては欠品となる時間帯もございますので併せてご了承ください。

【対象外店舗について】

以下の店舗では、上記3商品の販売はしておりません。

- ・宇都宮テラス店
- ・サクラマチ クマモト店

● 大戸屋公式アプリについて



<大戸屋公式アプリダウンロードはこちらから！>

https://yappli.plus/ootoya_press

公式アプリ限定クーポン、ポイントサービス、お弁当注文など便利でお得なサービスをアプリひとつでご利用頂けます。クーポンや様々な特典は 大戸屋HP・公式アプリ・公式SNSにて随時発表予定ですので、楽しみにお待ちください。

◆大戸屋ごはん処◆

これまでも、そしてこれからも。
私たちがずっと大切にしていくこと。
それは、人の健康を第一に考えること。

ほっとする美味しさをつくるのはもちろん、
毎日、毎食、食べてもいいよう栄養に気を配る。

日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、
世界中のお客様の心と体を満たしたい。

想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていく。
ちゃんと、すこやか。
これは、私たち大戸屋の約束です。



 コロナイドグループ

- 大戸屋ホームページ : <https://www.ootoya.com/>
- Facebook : <https://www.facebook.com/ootoya/>
- Instagram : <https://www.instagram.com/ootoya.jp/>
- X(旧twitter) : https://twitter.com/Ootoya_Gohan

【本件に関する大戸屋へのお問い合わせ】

株式会社大戸屋 マーケティング部 担当：河瀬

TEL:080-3363-1737 E-mail:d-kawase@ootoya.co.jp