

エスニックな香りが食欲そそる『アジアングルメ』7月12日より開催！大戸屋の“辛旨”アジアンご飯で夏バテ知らずの体づくりを。

大戸屋の『アジアングルメ』は7月12日から数量限定で

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7月12日(金)から全国の大戸屋ごはん処にて、甘辛ジューシーな「スイートチリの大戸屋アジアン唐揚げ」をはじめ、エスニックな香りと辛味で食がすすむ“辛旨”アジアンメニューを販売いたします。



海外展開のノウハウを活かした「和」と「エスニック」の融合

大戸屋ごはん処は2005年にタイのバンコクに海外1号店をオープンし、海外進出をスタート。現在は5つの国と地域で109店舗を展開しております。（タイ49店舗、アメリカ3店舗、台湾45店舗、香港4店舗、インドネシア8店舗※2024年3月31日現在）今夏、15年以上培ってきた海外展開のノウハウを活かし、「和」と「エスニック」を融合させた日本人の舌に合う「アジアンご飯」をお届けします。

エスニックな香りが食欲をそそる、大戸屋のアジアンフェア！

色鮮やかな見た目と、パクチーの香りが食欲を刺激する『アジアングルメ』。甘辛なスイートチリソースがクセになる美味しさ「スイートチリの大戸屋アジアン唐揚げ」（定食価格：税込1,180円）。数種類のハーブやスパイスを加えた甘酢ソースでご飯がすすむ「夏野菜とスケソウ鱈のピリ辛甘酢」（定食価格：税込1,350円）。濃厚胡麻だれと特製ラー油でさっぱりピリ辛な「豚の冷しゃぶと彩り野菜としそひじきご飯」（定食価格：税込1,430円）。メニューに使っている食材には、からだにうれしい栄養がたっぷり。程よい辛さで爽快感抜群な大戸屋の『アジアングルメ』で夏バテ知らずの体づくりを。

- 『アジアングルメ』 食材のご紹介

パクチー

生のまま葉や茎を薬味として使用したり、種子は乾燥させスパイスとしても使われるパクチー。ビタミン類を含んでおり、特に強い抗酸化作用を持つβ-カロテンが比較的豊富なため、老化・生活習慣病が気になる人にはうれしい食材です。

ズッキーニ

ズッキーニはかぼちゃの仲間のひとつですが、驚くほど低エネルギー（低カロリー）で、β-カロテン、ビタミンC、カリウムを含むヘルシー食材。ビタミンCは、夏の暑さ、紫外線、ストレス、睡眠不足などによって体内の消費量が高まるため、夏に不足しがちな栄養素のひとつです。

ゴーヤ

ビタミンやカリウム、食物繊維など健康に役立つ栄養素が含まれ、特に強い抗酸化作用を持つビタミンCの量が豊富です。独特の苦味成分のひとつ「モルディシン」という成分には健胃効果があると言われ、食欲が落ちやすい夏にぴったりの野菜です。

ヤングコーン

ヤングコーンはベビーコーンとも呼ばれ、とうもろこしが大きくなる前に収穫した若いとうもろこし。シャキシャキとした食感と独特の風味があります。第六の栄養素と言われる食物繊維を含んでいます。そのほかに、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンE、葉酸、カリウムなども含まれます。

パプリカ

緑色のピーマンに比べてビタミンEは約3倍、β-カロテン・ビタミンCは約2倍と、豊富な栄養素や食物繊維を含んでいます。赤色パプリカの色素成分であるカプサンチンには強い抗酸化作用があり、夏の暑さ、紫外線などによる活性酸素の害から身体を守るのに役立つといわれています。

茄子

水分が多く、5大栄養素としての特徴はあまりありませんが、第6の栄養素として注目されている食物繊維が含まれる野菜です。また微量に含まれる「ナスニン」という成分には抗酸化作用があり、暑い夏のストレスにより体内にたまった活性酸素を除去する力があるといわれています。

- スイートチリの大戸屋アジアン唐揚げ



“甘辛ジューシー”なエスニック風唐揚げ

カリッとジューシーな大戸屋のおいしい唐揚げに、シーズニングソースとニンニクを効かせたスイートチリソースをたっぷりかけました。パクチーと相性抜群で、食べ応えのあるエスニック風の唐揚げに仕上げました。ほどよい辛さとさっぱり感で食欲のない季節でもペロリと食べられます。

定食価格 1,180円（税込）

単品価格 1,090円（税込）

● 夏野菜とスケソウ鱈のピリ辛甘酢



“やみつき旨辛”なスパイシー甘酢あんかけ

カラッと揚げたスケソウ鱈にヤングコーン、ズッキーニ、ゴーヤ、パプリカなどの夏野菜をたっぷり使用したスパイシーな甘酢あんかけです。チリパウダー、クミン、オレガノなど数種類のハーブやスパイスを加えた甘酢ソースは、やみつきな旨辛味でご飯がすすみます。

定食価格 1,350円（税込）

単品価格 1,260円（税込）

- 豚の冷しゃぶと彩り野菜としそひじきご飯～エスニック胡麻だれ～



“さっぱりピリ辛” 健康的な冷しゃぶ定食

濃厚な胡麻だれは、豚の冷しゃぶのさっぱりとした味わいを引き立て、しそひじきご飯との相性も抜群。隠し味にレモングラスを加えた胡麻だれは、エスニックな香りが豊かで食欲をそそります。味変にお好みで特製ラー油をかけて“さっぱりピリ辛”でお召し上がりください。

定食価格 1,430円（税込）

単品価格 1,340円（税込）

- “追い” パクチー！！（パクチー増量20g）

もっともっと“アジアン”を満喫！パクチーを全力で食べたいアナタにおすすめ！



※パクチャー増量イメージ（スイートチリの大戸屋アジアン唐揚げ）

パクチャー増量（20g） +300円（税込）

※単品でもご注文いただけます。

● 販売期間・対象外店舗について

【販売期間について】

2024年7月12日(金)～8月25日(日)の期間で数量限定販売を予定しておりますが、予想を上回るご来店・ご注文があった場合には、品切れの場合もございます。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、「夏野菜とスケソウ鱈のピリ辛甘酢」「豚の冷しゃぶと彩り野菜としそひじきご飯～エスニック胡麻だれ～」の販売はしていません。

- ・イオンモール高崎店
- ・イオン天王町店
- ・イオンモール日の出店
- ・アリオ亀有店
- ・アリオ橋本店
- ・半田市役所リコリス店
- ・イオンモール倉敷店

● 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。



 コロニアルグループ

- 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

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712

【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

