

食欲の秋！ご飯がすすむ、絶品おかず『大戸屋 につぼんの食堂』 9月6日より開催。

『大戸屋 につぼんの食堂』は9月6日(金)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9月6日(金)から全国の大戸屋ごはん処にて、「茄子の挟み揚げと鶏唐揚げの茸あんかけ」をはじめ、食欲の秋にぴったりな“ご飯がすすむ、絶品おかず”を販売いたします。

食欲の秋を楽しむ日本の味『大戸屋 につぼんの食堂』

秋に美味しい「茄子」「鱧」「きのこ」がバラエティ豊かな料理で楽しめる『大戸屋 につぼんの食堂』。軟骨入り鶏つくねをジューシーな茄子で挟んだ「茄子の挟み揚げと鶏唐揚げの茸あんかけ」(定食価格:税込1,340円)のほか、旨みたっぷりの下灘の鱧を使用した「鱧とたっぷり茸の和風甘酢炒め」(定食価格:税込1,480円)、もろみ醤油で煮詰めた茸ソースが鶏肉の旨みを引き立てる「もろみ茸ソースの鶏もも肉炭火焼き」(定食価格:税込1,280円)。食欲の秋は、今しか味わえない日本の味を大戸屋で。

食材のご紹介

下灘の鰯

大戸屋では愛媛県の下灘で水揚げされた鰯を使用しています。下灘の豊田漁港では、年間約400トン（※2017年実績）の鰯が水揚げされています。これは単一漁港としては日本トップクラスの水揚げ量を誇る産地です。

上質な脂がのった味わいは、あっさりとした淡白さの中に、噛めば噛むほど旨みがあふれる鰯。良質なたんぱく質や脂質、ビタミンA、ビタミンD、カルシウムを含んでいます。また、鰯の皮には美容効果や機能性で注目されているコラーゲンやコンドロイチンが豊富に含まれています。

なめこ

茸は食物繊維が豊富な食材で、多くの茸に含まれる食物繊維は不要性食物繊維です。なめこには水に溶けない不要性食物繊維と、水に溶ける水溶性食物繊維がバランスよく含まれています。いずれも腸内の環境を整えるために欠かせない成分です。

まいたけ

舞茸には体内でビタミンDに変化するエルゴステロールが豊富に含まれています。ビタミンDは腸でのカルシウムの吸収を助け、骨や歯を丈夫にしたり、神経伝達や筋肉の収縮などを正常にする重要な働きがあります。

茄子

茄子は成分の90%以上は水分で、栄養素の中ではカリウムを多く含んでいます。カリウムは余分な塩分を排出し体液の循環をよくする働きがあります。

メニューのご紹介



茄子の挟み揚げと鶏唐揚げの茸あんかけ

秋に美味しくなる茄子で鶏つくねを挟みました。鶏の唐揚げと一緒に、4種の茸を使った和風あんをかけて、ほっこりとした味わいに。食べ応え抜群で、秋の味覚を堪能できる大戸屋の自信作です。

定食価格 1,340円（税込）

単品価格 1,250円（税込）



鰹とたっぷり茸の和風甘酢炒め

上質な脂とあっさりとした味わいが特徴の愛媛県下灘産の鰹を贅沢に使った甘酢炒めです。カラッと揚げた鰹に、醤油のコクと生姜の風味が効いた特製和風甘酢ダレがよく絡みます。4種の茸の食感も楽しめる、ご飯が進む一品。

定食価格 1,480円（税込）

単品価格 1,390円（税込）



もろみ茸ソースの鶏もも肉炭火焼き ～柚子おろし添え～

旬の茸を炒め、もろみ醤油で煮詰めた絶品ソースが決め手。茸の風味と食感が際立つ、コク旨でジューシーな鶏もも肉の炭火焼きです。柚子おろしを添えることでさっぱりとした味わいに。

定食価格 1,280円（税込）

単品価格 1,190円（税込）

販売期間・対象外店舗について

【販売期間について】

2024年9月6日(金)～10月27日(日)の期間で数量限定販売を予定しておりますが、予想以上のご来店・ご注文があった場合、期間中であっても終了する可能性があります。また、お店によっては欠品となる時間帯もございます。

【対象外店舗について】

以下の店舗では、「茄子の挟み揚げと鶏唐揚げの茸あんかけ」「鰹とたっぷり茸の和風甘酢炒め」の販売はしておりません。

・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

※以下の店舗では、システム障害のため、販売開始日が未定となっています。詳細については、直接店舗までお問い合わせください。

- ・イトーヨーカドー湘南台店
- ・湘南台駅前店
- ・湘南モールフィル店
- ・イトーヨーカドー大和鶴間店
- ・エトモ中央林間店

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：https://twitter.com/Ootoya_Gohan



株式会社大戸屋

URL <https://www.ootoya.com/>
業種 飲食店・宿泊業
本社所在地 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜 4F
電話番号 045-577-0114
代表者名 蔵人賢樹
上場 東証スタンダード
資本金 15億円
設立 1983年05月

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