

## 発酵食材で、からだ想いのひと皿を『大戸屋の春ごはん』 4月11日(金)スタート！

「発酵×春の食材」でととのう、からだ想いごはん。4月11日(金)より数量限定で販売開始



まだトリミングしてないです

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、2025年4月11日(金)より、全国の大戸屋ごはん処にて、発酵食材を使用した春季限定メニューを数量限定で販売いたします。

### からだにやさしい、美味しい春のごちそうを。

春の訪れを感じられる食材に、旨みやコクを引き出す発酵調味料を掛け合わせた、春季限定メニュー『春ごはん』。脂ののった鯖を、特製の西京味噌に漬け込み、炭火でふっくら香ばしく焼き上げた「鯖の西京焼き 菜の花からし和え添え」(定食価格：税込1,580円)のほか、香ばしく焼いた麺に、春野菜とイカやあさりなどの海鮮を加え、大戸屋特製の黒酢あんでき仕上げた「春野菜と海鮮の黒酢あんかけ焼きそば」(定食価格：税込1,350円)、やさしい甘さと香りが特徴の麦味噌に漬け込んだ鶏もも肉と、春の味覚筍を炭火で香ばしく焼き上げた「鶏もも肉と筍の麦みそ漬け炭火焼き」(定食価格：税込1,290円)。

春の野菜や魚には、ビタミンや食物繊維など、からだにうれしい栄養がたっぷり。慌ただしい日々が続くこの時期だからこそ、大戸屋の春ごはんはおいしく、たのしく、からだの内側から整えてみませんか。

### 鯖の西京焼き 菜の花からし和え添え



身のやわらかな鯖を炭火でじっくり焼き上げ、香り立つ西京味噌の甘みに、柚子の爽やかさがふわりと広がる春の一品。からしと出汁で和えた菜の花のほろ苦さや、さっぱりとした大根おろしともよく合い、季節の味わいをいっそう引き立てます。

定食価格 1,580円(税込)

単品価格 1,490円(税込)

### 春野菜と海鮮の黒酢あんかけ焼きそば



人気の黒酢あんを使ったあんかけ焼きそば。海鮮と春野菜がたっぷり入った具たくさんで、満足感のある逸品に仕上がっています。焼きそばには、追い黒酢やからしを加えて、味わうたびに新たな風味が楽しめます。最後に残ったあんを、ごはんにかけて食べるのがさらに美味しくなる裏技です。（ごはんは定食の内容に含まれておりませんので、単品ご飯を別途ご注文いただけます。）

定食価格 1,350円(税込)

単品価格 1,310円(税込)

**鶏もも肉と筍の麦みそ漬け炭火焼き**



やさしい甘さと香りが特徴の麦味噌に漬け込んだ鶏もも肉と、筍を炭火で香ばしく焼き上げた、食欲をそそる一皿。外は香ばしく、中はしっとりとした鶏肉に、シャキッとした筍の食感がアクセント。菜の花のからし和えを添えて、春らしい味わいに仕上げました。

定食価格 1,290円(税込)

単品価格 1,200円(税込)

あさりの味噌汁 ～あさりの出汁がおいしい春限定味噌汁～



もっとからだ思い！おいしさも栄養も、しっかりサポート。  
定食の味噌汁を「あさりの味噌汁」に変更できます。

変更 +230円(税込) ※全ての定食でご利用いただけます  
単品 300円(税込)

### 『春ごはん』食材のご紹介

#### 鱧

鱧には良質なたんぱく質やEPA・DHAなどの必須脂肪酸が含まれ、血流促進や脳機能の向上、皮膚の乾燥予防などに役立ちます。魚介類に豊富なビタミンDは紫外線を浴びることで合成されますが、食事からの摂取も大切です。

#### 筍

筍は低エネルギーで食物繊維が豊富。腸内環境を整え、コレステロールの吸収を抑えます。たんぱく質やうま味成分を含み、グルタミン酸やチロシンが多く、疲労回復をサポートします。

#### 菜の花

菜の花はビタミンやミネラルが豊富な春野菜。抗酸化作用があるビタミンA・C・Eや、皮膚や粘膜の抵抗力を高めるビタミンB群、日本人に不足しがちな鉄、カルシウム、カリウムを含み、健康維持に役立ちます。

### 西京味噌（鯖×西京味噌）

西京味噌は、米麹、大豆、塩を原料に作られた甘口で風味豊かな味噌です。炭水化物、たんぱく質、レシチンなどの栄養素を含み、鯖に含まれるEPAやDHAと共に血流改善をサポートします。鯖を西京味噌漬けにすることでアミノ酸が増加し、うま味もアップします。

### 麦味噌（筍×麦味噌）

麦味噌は、大豆に大麦の麹を加えて作られ、米麹で作られる味噌より麹の量が多く、甘みが強いのが特徴です。大麦には食物繊維が豊富に含まれており、食物繊維が豊富な筍と組み合わせることで、腸内の有害物質や腐敗菌の排出を促し、腸の働きがより活性化します。

### 黒酢（菜の花×黒酢）

黒酢は玄米を原料に作られ、まろやかな香りが特徴です。ビタミンB群が豊富で、菜の花と組み合わせることで代謝を促進し、ダイエットや美肌効果をサポートします。また、黒酢に含まれる酢酸やクエン酸が菜の花のカルシウム吸収を高め、栄養素を効率よく摂取できます。

## 欠品・対象外店舗について

### 【販売期間について】

2025年4月11日(金)～2025年6月1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。

### 【対象外店舗について】

以下の店舗では、上記3商品の販売はしていません。

- ・イオンモール日の出店
- ・アリオ橋本店
- ・なんばスカイオ店（5/8から販売開始）

以下の店舗では、「鶏もも肉と筍の麦みそ漬け炭火焼き」のみ販売いたします（販売内容は異なります）

- ・イオンモール高崎店
- ・イオン天王町店

- ・アリオ亀有店
- ・半田市役所リコリス店
- ・イオンモール倉敷店
- ・イオンモール川口店

## 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](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、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。



🍴 コロワイドグループ

■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：[https://twitter.com/Ootoya\\_Gohan](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

設立 2011年5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](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712)