



秋の味覚 3つの「秋刀魚」登場！ ～“漁師がつくった”牡蠣フライ、天然絹もずく～

秋限定メニュースタート

【 8/20(火)～ / 居酒屋「かまどか」にて 】

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77店舗 ※13年8月1日時点)にて8/20(火)～、秋限定メニューをスタート。秋の味覚「秋刀魚」を使ったメニューの他、「“漁師がつくった”牡蠣フライ」や天然の「絹もずく」と、国産の食材を使用したこだわりの逸品が登場致します。

◀ かまどか 秋限定メニューについて ▶ 販売期間 … 8/20(火)～11月中旬まで

●『漁師がつくった牡蠣フライ』(単品:2個 515円)

広島牡蠣の第1人者と言われる漁師・斉藤継男さんがこだわった牡蠣フライです。使用するの、広島県産食品の認証制度「安心！広島ブランド」認証第1号に選定され、トレーサビリティで履歴も全て確認出来る広島県倉橋島産の牡蠣。サクッとした食感、プリプリな身のとろりとした旨み・甘みが堪りません。

※単品をご注文された方のみ
1個221円で追加注文可

【 秋の味覚！「秋刀魚」 】

●北海道産『炙り秋刀魚のカルパッチョ』(578円)

香ばしくさっと炙った秋刀魚を、九条葱とポン酢で和風カルパッチョに。

●北海道産『秋刀魚のお造り』(515円)

脂ののった秋刀魚をお刺身でお楽しみ下さい。

●岩手県産大船渡産『秋刀魚の岩塩焼き』(305円)

これぞ秋刀魚を味わう大定番！大根おろしと一緒にどうぞ。

●若狭湾産『天然 絹もずく』(305円)

一般的に養殖が多いもずくですが、今回若狭湾産の天然もずくをご用意致しました。名前の通りに細く、滑らかな舌触りが魅力。シャキシャキと歯応えも良く、香りも天然ならではの逸品です。



【秋限定メニュー表イメージ】

※価格は全て税込表記です

※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