

# 和食さと 期間限定イベント!!『鯛めし～どっちが旨い鯛決～』がスタート!!

## 宇和島風鯛めし vs 松山風鯛めし

【販売期間】 <先攻>宇和島風 4月6日(水)～ <後攻>松山風 4月27日(水)～

### ■和食さと 世紀の鯛めし鯛決!! 宇和島風vs松山風!!

国内207店舗を展開する「和食さと」では、本日4月6日(水)より期間限定の対決イベント、「鯛めし～どっちが旨い鯛決～」を開催します。今回の企画は2つの期間に分かれており、先攻と後攻で異なる『鯛めし』をお楽しみ頂けます。先攻(4月6日～4月26日)は、真鯛のお刺身を熱々のごはんに盛り、卵黄を絡めて特製しょう油ダレで召し上がる「宇和島風鯛めし」です。そして後攻(4月27日～6月1日)は、香ばしく焼き上げ特製出しに漬け込んだ真鯛を、ごはんと混ぜ合わせて楽しむ「松山風鯛めし」で、最後のメは出し茶漬けとしても楽しめる一品です。この機会に、ぜひ和食さとで「鯛めし」の食べ比べをお楽しみください。販売状況により売り切れの場合もありますのでご了承ください。



### ■鯛めしとは・・・

愛媛県の郷土料理として知られる「鯛めし」は、愛媛県南部の宇和島地方でよく食べられる、鯛の刺身をしょう油ダレと合せてごはんの上に盛り「宇和島鯛めし」と、県中部の松山市近辺の焼いた鯛を出しと一緒にごはんを炊き込んだ「松山鯛めし」の2種類の食べ方があるとして広く知られています。今回は、この2種類の鯛めしを和食さと風にアレンジしてご提供しています。

### 【販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(207店舗)
- 販売予定 先攻:4月6日(水)～4月26日(火)  
後攻:4月27日(水)～6月1日(水)

※食材の状況により商品内容、食器等が異なる場合があります。  
※販売状況により売り切れの場合もありますのでご了承ください。  
※本キャンペーンは予告なく変更・休止する場合があります。

### ■先攻 宇和島風鯛めし

(4月6日～4月26日)

「宇和島風鯛めし膳」と「宇和島風ミニ鯛めし膳」の2つをご用意。あたたかいごはんの上にのせた真鯛のお刺身に、卵黄を絡めてさと特製しょう油ダレをかけてお召し上がり頂けます。さらに、今回は真鯛のお刺身を和食さと風にひと味違う楽しみ方で、さと特製の胡麻ダレでもお召し上がりいただけます。

### ■後攻 松山風鯛めし

(4月27日～6月1日)

香ばしく焼き上げた真鯛を、特製の出しで合わせたごはんの上に盛り付けた松山風鯛めし。しゃもじでほぐしながらごはん混ぜて食べるのがおすすめです。最後は、かつお出しをかけて「出し茶漬け」としてもお楽しみいただけます。

先攻・宇和島風 ~4月26日(火)  
後攻・松山風 4月27日(水)～6月1日(水)

鯛めし 1,599円(税別1,758円)

鯛めし膳 1,599円(税別1,758円)

鯛めし膳 1,599円(税別1,758円)

鯛めし 1,599円(税別1,758円)

鯛めし膳 1,599円(税別1,758円)

鯛めし 1,599円(税別1,758円)

鯛めし膳 1,599円(税別1,758円)

＜お問い合わせ先＞ サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部  
(担当) 山口・四宮 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp  
オフィシャルHP: <https://sato-res.com/sato/>