

和食さと『牡蠣』『鰯平(ぶりひら)』を使った季節限定フェアがスタート!!

瀬戸内産の牡蠣を使用した「牡蠣ご飯」や「牡蠣の天ぷら」「牡蠣そば」など!!

<販売期間> 2023年1月19日(木) ~ 3月1日(水) 予定

■「牡蠣」好き全員集合!!「牡蠣づくし」の限定メニューも新登場!!

国内208店舗を展開する「和食さと」では、旬の食材「牡蠣」や、近畿大学水産研究所が開発したハイブリット魚種「鰯平(ぶりひら)」、そしてたらの白子など旬の海鮮食材をふんだんに使用した季節限定メニューを販売します。今回のフェアでは、瀬戸内産の牡蠣を使用した「牡蠣ご飯」や「牡蠣の天ぷら」、「牡蠣そば」や「牡蠣の手巻き寿司」、そして広島産「牡蠣フライ」など『牡蠣』の美味しさを存分にお楽しみいただける料理をご用意しました。また、「鰯(ぶり)」の旨み/脂のりの良さと、「平政(ひらまさ)」のしっかりとした歯ごたえの両方の長所をいどころりした「鰯平(ぶりひら)」を、豪快に漬け丼で楽しむ御膳が登場!!そしてたらの白子は、その濃厚でクリーミーな味わいを天ぷらと天井でご提供します。今しか楽しめない旬の料理を、この機会に「和食さと」のお店では是非堪能ください。



牡蠣三味膳 1,499円(税込1,648円)

鰯平の漬け丼御膳 1,599円(税込1,758円)



四季めぐり膳(牡蠣ご飯) 1,599円(税込1,758円)

早春の海鮮天井御膳
1,499円(税込1,648円)

季節のすし和膳<早春>
1,499円(税込1,648円)

【フェア販売概要】

■対象店舗 和食さと全店(208店舗)

■販売期間 2023年1月19日(木) ~ 3月1日(水) 予定

※一部店舗では改装などにより休業している場合があります。

※一部店舗では食材の状況等により商品内容、食器等が異なる場合があります。

※本メニューは予告なく変更/中止する場合があります。

【フェア商品】

- ①「四季めぐり膳(牡蠣ご飯)」…瀬戸内産の牡蠣を使用した牡蠣ご飯、鰯平(ぶりひら)のお刺身、たら白子の天ぷらなど、旬の食材を盛り合わせて種類豊富に色々な旬の味覚を楽しめる和膳です。
- ②「牡蠣三味膳」…牡蠣ご飯、牡蠣の天ぷら、牡蠣そば、そして牡蠣フライなど、まさに「牡蠣」づくしのメニューです。
- ③「鰯平の漬け丼御膳」…特製のしょうゆたれで「漬け」にした鰯平を、ヨード卵・光に絡めながら丼ぶりで楽しむ御膳です。春菊の卵の花和え、そば/うどんがセットになった御膳です。
- ④「早春の海鮮天井御膳」…季節の天ぷら具材で、瀬戸内産の牡蠣、たら白子、鰯平の天ぷらに、三つ葉と玉ねぎのかき揚げや海老天を2尾盛り付けた豪華な天井です。春菊の卵の花和えとそば/うどんがセットです。
- ⑤「季節のすし和膳<早春>」…牡蠣の手巻き寿司や鰯平(ぶりひら)の寿司といった季節感のある寿司に、まぐろやサーモンなどの人気の寿司を盛り合わせた和膳です。天ぷらとそば/うどんがセットです。

<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・朴 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp

オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>