

和食さと 期間限定!! 『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16日(金)~ <後攻>松山風 5月14日(金)~

※コロナ感染防止による時短要請等に伴い販売期間を変更する場合があります。詳しくはHP等をご確認ください。

■和食さと 世紀の鯛めし鯛決!! 宇和島風vs松山風!!

国内206店舗を展開する和食ファミリーレストラン「和食さと」では、本日4月16日(金)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16日~5月13日)は、真鯛のお刺身をごはんにのせた「宇和島風鯛めし」で、卵黄を絡めて特製しょう油ダレで召し上がるのが特徴です。そして後攻(5月14日~6月3日)は、特製出しで合わせたごはんの上に香ばしく焼き上げた真鯛を盛り付けた「松山風鯛めし」で、最後のメに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。



■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に乗せる「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。

■先攻 宇和島風鯛めし(4月16日~5月13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上がりください。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上がりいただけます。

■後攻 松山風鯛めし(5月14日~6月3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。



【販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(206店舗)
- 販売予定 先攻:4月16日(金)~5月13日(木)
後攻:5月14日(金)~6月3日(木)

※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。

※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。

＜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・宮川 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp
オフィシャルHP: <https://sato-res.com/sato/>