

# 和食さと 冬の味覚『紅ずわいがに』や『牡蠣』を使った限定メニュー登場!!

紅ずわいがにの「かにちらし」や瀬戸内産の「牡蠣の天ぷら」など!!

<販売期間> 2022年11月17日(木) ~ 1月中旬 予定

## ■「冬」限定の和膳が登場!!旬の食材「紅ずわいがに」「牡蠣」「赤海老」「あわび」を使った豪華な和膳が登場!

国内208店舗を展開する「和食さと」では、冬の訪れを感じる旬の食材を使用した季節限定のフェアメニューを、11月17日(木)から期間限定で販売を開始します。今回の冬フェアは『紅ずわいがに』を使用した「かにちらし」、そして瀬戸内産『牡蠣』を使った「牡蠣天そば」や「海老と牡蠣の天井」など、冬ならではの豪華食材を使った和膳をご用意しております。人気の「四季めぐり膳」では、今回かにちらしと牡蠣の天ぷら、そしてお刺身の「あわび」も楽しめるほか、「季節のすし和膳<冬>」は紅ずわいがにとあわびの手巻寿司に加え、「赤海老」のお寿司、そして旬の野菜「春菊」や青森県産「ごぼう」を天ぷらでお楽しみいただけます。今しか楽しめない旬の料理を、是非「和食さと」でご堪能ください!!



四季めぐり膳～かにちらし～

1,599円(税込1,758円)



かにちらしとかに入り牡蠣天そば膳

1,399円(税込1,538円)



季節のすし和膳<冬>

1,499円(税込1,648円)



海老と牡蠣の天井御膳

1,399円(税込1,538円)



赤海老とかにの海鮮ちらし御膳

1,599円(税込1,758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 2022年11月17日(木)～1月中旬予定

- ※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。
- ※一部の食材の中には、産地や仕様など変わる場合があります。
- ※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～かにちらし～・・・「紅ずわいがにのかにちらし」、瀬戸内産「牡蠣」や青森県産「ごぼう」の天ぷら、あわびのお刺身、「かぶらと海老の炊き合わせ」など、冬の味覚を少しずつ色々楽しめる豪華な和膳です。
- ②かにちらしとかに入り牡蠣天そば膳・・・紅ずわいがにを「かにちらし」と「牡蠣天そば」に使っている贅沢な御膳です。青森県産のごぼうと冬の野菜「春菊」、そして海老の天ぷらに茶碗蒸しも付いた冬を存分に味わえるお料理です。
- ③海老と牡蠣の天井御膳・・・瀬戸内産の「牡蠣」に冬野菜「春菊、かぶら、ごぼう」が入り、海老天が3尾入った豪華な天井です。そば/うどんと茶碗蒸しがセットになったボリューム満点の御膳です。
- ④季節のすし和膳<冬>・・・「紅ずわいがに、あわび、赤海老」など旬のネタのほか、人気のサーモンやまぐろ、ローストビーフも楽しめる年末年始にぴったりのお寿司の和膳です。天ぷらとそば/うどん、茶碗蒸しもセットです。
- ⑤赤海老とかにの海鮮ちらし御膳・・・「赤海老、まぐろ、紅ずわいがに」がお重に入ったまさに宝石箱のような御膳です。

<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/>