

# 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】 2023年3月16日(木) ~ 5月上旬予定

### ■和食さとで宇和島風vs松山風の鯛めし鯛決が開催されます!!

国内201店舗を展開する「和食さと」では、本日3月16日(木)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。愛媛県の郷土料理である「鯛めし」は、宇和島地方を中心とした「鯛のお刺身を醤油だれなどと合わせてご飯に盛るタイプ」と、松山市近辺の「焼いた鯛を出汁と共にご飯で炊き込むタイプ」の2種類あります。今回この2種類の鯛めしを和食さと風にアレンジし、刺身をヨード卵・光の卵黄と特製たれに絡めて食べる「宇和島風 鯛めし」と、鯛を香ばしく焼き上げて特製だしに漬け込み、ご飯と混ぜて食べる「松山風 鯛めし」の対決企画として販売します。鯛が大好きという方、愛媛に行きたいけど中々行けないという方などなど、是非この機会に和食さとで「鯛めし対決」をお楽しみください。\*多摩ニュータウン店では未実施です。ご了承ください。



#### 【販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店（201店舗）  
\*多摩ニュータウン店のぞく
- 販売予定 2023年3月16日(木)~5月上旬予定

\*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。  
\*一部店舗では改装などにより休業、閉店している場合があります。  
**\*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。**

#### ■西の陣:宇和島風 鯛めし

「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。あたたかいご飯の上のせた鯛のお刺身に、さと特製の醤油だれをかけてヨード卵・光の卵黄を絡めてお召し上がり頂けます。さらに、鯛のお刺身を和食さと風にひと味違う楽しみ方で、さと特製のごまだれでもお召し上がりいただけます。

<価格>各1,699円(税込1,868円)

#### ■東の陣:松山風 鯛めし

香ばしく焼き上げた鯛を、特製だしに付け込んで、ご飯と混ぜ合わせて楽しむ松山風の鯛めしです。しゃもじでほぐしながらご飯と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「鯛茶漬け」としてもお楽しみ頂けます。「松山風鯛めし膳」と「松山風ミニ鯛めし膳」の2つをご用意。

<価格>各1,699円(税込1,868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・朴 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp  
 オフィシャルHP: <https://sato-res.com/sato/>