

フード・アクション・ニッポン アワード2017

受賞産品『あおさのり納豆』を使用した新メニューが店舗限定で寅福に登場！ 「漬けまぐろと海鮮のあおさ納豆和え うずら玉子入り」

～ 2017年12月22日(金) より店舗限定で販売 ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が展開する、大かまどで炊き上げるご飯が人気の和食屋「大かまど飯 寅福」は、フード・アクション・ニッポン アワード2017受賞産品の『あおさのり納豆』を使用した新メニュー「漬けまぐろと海鮮のあおさ納豆和え うずら玉子入り」を、2017年12月22日(金)より店舗限定で販売致します。

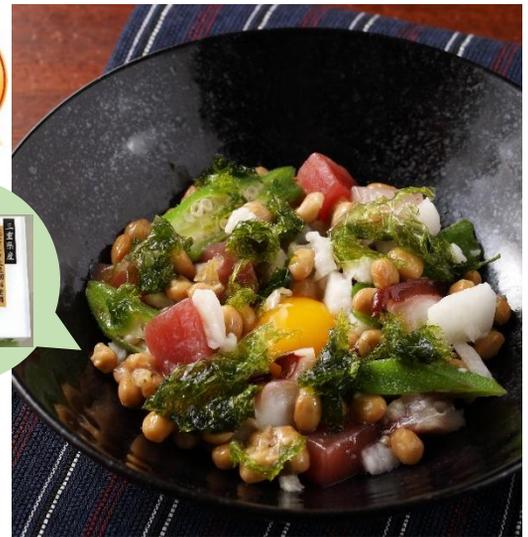
■ フード・アクション・ニッポン アワードとは (<http://syokuryo.jp/award/>)

日本の食を次の世代に残し、創るために、民間企業・団体・行政・消費者等が一体となって推進する国産農林水産物の消費拡大の取り組みです。これに寄与する優れた事業者・団体等を表彰し、全国へ発信することにより、さらなる取り組みを促進することを目的として2009年に創設した農林水産省主催の表彰制度です。



今回のフード・アクション・ニッポン アワード2017では、弊社 代表取締役会長兼CEOの浅野が最終審査委員を務め、三重県にある株式会社小杉食品の『あおさのり納豆』を選定致しました。『あおさのり納豆』は、三重県で採れた大豆を加工し、安心でおいしい納豆を提供したいという強い想いで作られています。添付のタレには、伊勢志摩産のあおさをたっぷり使用しており、磯の香が納豆と絶妙にマッチした商品です。

新メニュー「漬けまぐろと海鮮のあおさ納豆和え うずら玉子入り」には、『あおさのり納豆』と、同じくフード・アクション・ニッポン アワード2017の受賞産品で、お料理の風味を引き立てるバラ海苔『漁師のまかない海苔』を使用しております。オクラや長芋、納豆などのネバネバ食材と、醤油タレに漬けたお魚を混ぜた和え物で、上にのせたウズラのたまごをよくかき混ぜてお召し上がりいただければ、おつまみとしても、ごはんのおともにもピッタリのお料理です。店舗限定の新メニューなので、お近くにお越しの際は、是非お試し下さい！



※写真はイメージです

【商品概要】

- メニュー名 : 「漬けまぐろと海鮮のあおさ納豆和え うずら玉子入り」
- 販売日 : 2017年12月22日(金)
- 価格 : 550円(税抜き)
- 販売店舗 : 大かまど飯 寅福 青山本店、城山ガーデン店 ※順次店舗拡大予定

◆ 大かまど飯 寅福

大かまど飯 寅福は、旬の食材を使った手の込んだ一品料理や、自慢の大羽釜で炊き上げた新潟産の厳選米をお召し上がりいただける大人の和食屋です。2017年12月現在、全国に20店舗を展開しています。

【大かまど飯 寅福 公式サイト】<http://www.four-seeds.co.jp/torafuku/>