



祝いの席、集いの席を華やかに「鯛めし」キット予約開始

「鯛茶漬け用だし」で二度美味しい 4月1日より店頭・WEBにて承り中

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開する和惣菜店「日本のさらだ いとはん」では、本日4月1日（月）より店頭・WEBにて、「鯛めし」キットの予約受付を開始いたしました。



※写真はイメージです

食卓を華やかにする本格的な味わいの「鯛めし」を、ご家庭で手軽にお楽しみいただけるようキットにしました。お米をご用意いただき、ご自宅で炊き上げることで、まるで専門店のようなできたての美味しさを味わえます。違った味わいで鯛めしを堪能できる「鯛茶漬け用だし」もついており、二度美味しく楽しめます。

商品のお渡しは10連休前日の4月26日（金）から5月12日（日）の母の日まで。連休中の集いの席、母の日のプレゼントなど使い方はいろいろ。新元号でお祝いムードも高まるこの時期、ご家族・ご友人などと一緒に、できたての美味しさを味わいながら会話を弾ませてはいかがでしょうか。

【商品概要】（写真はイメージです）

<商品名> 「鹿児島県水揚げ天然真鯛の鯛めし（鯛茶漬け用だし付き）」

<税込価格> 2,700円（1パック/4人前）

<セット内容> 鯛、焼き鯛と昆布のだし（炊飯用）、鯛茶漬け用だし、しょうが



【予約について】「日本のさらだ いとはん」全店とWEBにて承り中

● 予約承り期間 2019年4月1日（月）～ 4月21日（日） WEB予約サイト：<http://www.aorf.jp/>

● 予約商品お渡し日 2019年4月26日（金）～ 5月12日（日）

※商品をご予約された店舗（WEBの場合はご指定された店舗）でのお渡しとなります。発送及び配達には致しかねます。

※限定数に達した時点で、受け付けを終了させていただきます。

※代金は、ご予約時にいただきます。（WEBの場合はご指定された店舗でのお支払いとなります）

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド お客様相談室

フリーダイヤル 0120-878732 受付時間/10:00～20:00

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

（神戸）078-435-2802 正戸・弓野 （東京）03-5843-6199 辻