News Release

2024年6月7日
株式会社フォーシーズ

上質な脂がのった山口県産「のどぐろ」を天丼で！！
どんぶり専門店『どんまつ』の夏メニュー

2024年6月10日（月）～11月4日（月・祝）

株式会社フォーシーズ（本社：東京都港区南青山　代表取締役会長：淺野幸子）が展開する宅配どんぶり専門店『どんまつ』は、2024年6月10日（月）から「のどぐろと海老の天丼」の販売を開始いたします。

■素材の旨み甘みが引き立つ、贅沢な「のどぐろと海老の天丼」！！

厳選素材を揚げたて・出来たての美味しさでお届けする『どんまつ』では、夏の新メニューとして山口県産の「のどぐろ」を使用した『のどぐろと海老の天丼』の販売を開始いたします。

「のどぐろ」のやわらかい身は口の中でとろけるほど脂のりが良く、"白身のトロ"と呼ばれるほど上質な旨みが特徴です。日本有数の生産地でもある山口県の「のどぐろ」を天ぷらにすることで、ふわっとした食感と上品な白身の旨みを堪能できる丼に仕上げました。生柚子が、上品な香りをプラスします。

人気の海老などと合わせ、様々な素材の美味しさを贅沢にお楽しみいただける『どんまつ』の夏限定メニューを、是非お試しください。

のどぐろと海老の天丼　1,350円
商品内容：のどぐろ・海老・いか・なす・れんこん・いんげん
※ご飯大盛りは＋130円

■単品で「のどぐろ天」を追加することもできます！！

揚げたての「のどぐろ天」は、どんぶりメニューへの追加トッピングや、一品メニューとして、お酒のおつまみにもぴったり！！
お一つから承りますので、できたての専門店の美味しさを、ご家庭でお楽しみください。

のどぐろ天（400円）

※価格は全て税込です　※価格や販売期間等は予告なく変更する場合がございます

◆揚げたて・出来たての美味しさをお届けする宅配どんぶり専門店『どんまつ』
厳選素材のみを使用し、揚げたて・出来たての美味しさをお届けするどんぶり専門店として2016年2月に1号店をオープンし、関東を中心に25店舗展開。豊潤な旨味・コク・香りが特徴の「一番ダシ」のみを使用した奥深い味わいの特製天ダレで仕上げた「どんまつ天丼」や、ボリュームたっぷりのカツ丼メニューなど幅広いラインナップを取り揃えております。ご自宅やオフィスでお気軽に本格的などんぶりがお楽しみいただけます。