



Press Release

“飛騨牛サーロインと鰻の恵方巻” KINTAN グループ全店と 公式オンラインサイトで予約限定販売

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、2021年2月2日(火)に“飛騨牛サーロインと鰻の恵方巻”(1,980円)を1000本限定販売いたします。



恵方巻は節分の日(2021年は2月2日)に、その年の福を司る神様がいらっしゃる方角を向き、願いを込めて無言で食べる縁起が良いとされる太巻きです。今年のKINTANの“お肉の恵方巻”は肉の旨味を閉じ込めて焼き上げた「飛騨牛サーロイン」を55g、旨味を閉じ込めるようにじっくり焼き上げ、日本酒でふっくらと蒸しあげた「鰻」を贅沢に巻いたKINTANの“お肉の恵方巻”をご用意いたしました。寿司や和食の技術を習熟し、肉を知り尽くした肉割烹の料理人が、お肉に合う厳選した食材とこだわりの調理技術を生かし、7種の具材をバランスよく、丁寧に巻き込みます。

恵方巻の大量廃棄が問題となっている昨今、1000本限定、予約販売でご用意いたしました。前日の2月1日まで全店でご予約を承っております。またKINTAN公式オンラインストア(<http://kintan-gift.com>)では24時間予約可能です。ご自宅やオフィスから手軽にご注文いただけます。

【飛騨牛サーロインと鰻の恵方巻】

■飛騨牛サーロイン



飛騨牛は、岐阜県の山々から湧き出る美味しい水と澄んだ空気、豊かな自然のなかで、のびのびと育てられます。優れた技術を持つ生産者によって、安心・安全にこだわり、愛情深く、手間暇かけてつくられた逸品です。肉質はきめ細やかで柔らかく、とろけるような旨味と芳醇な香り、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

表面をさっと焼き旨味を閉じ込めた後、にんにくや鰹節で香りづけした自家製の照り焼きダレに絡めて二度焼きし、香ばしく仕上げます。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■ふっくら蒸し上げる鰻の蒲焼き

鰻は霜降りの強いサーロインと対等に旨味を感じられるよう、あえて脂の多い養殖を使用。職人によって活メにし、鮮度を保ったまま白焼きにして旨味を閉じ込めます。その後ふっくらと蒸し上げ、そこからタレをつけては焼く工程を4度くり返し、味を染み込ませます。仕上げに85℃で60分かけてゆっくりと加熱することで、タンパク質の縮みを防ぎふっくら焼き上げます。豊富な旨味や栄養素を失いにくいので、より美味しくお召し上がりいただけます。

■素材の旨味を引き立てるこだわりの山椒

鰻と相性の良い山椒は香りと風味が豊かな“和歌山県産 ぶどう山椒”を使用。突き抜けるような爽やかな風味が素材の味をより引き立たせます。また山椒の果皮に含まれるサンショオール成分は消化を助ける効果をもたらしてくれます。

■しゃりへのこだわり

恵方巻に使用する米は、青森県産「まっしぐら」と、宮城県産「ひとめぼれ」のブレンド米。炊き上がりがツヤツヤで美しく、シンプルでさっぱりとした味わいの「まっしぐら」をベースに、お米の甘みが強く感じられる宮城県産の「ひとめぼれ」をブレンドすることでお米の美味しさを保ちながら、具材の美味しさをより引き立たせるしゃりが完成いたしました。



■海苔へのこだわり

恵方巻に使用する海苔は、有明海の初摘み海苔。様々な河川からミネラル豊富で栄養物質が多く溶け込んだ水が流れ込む有明海の漁場で収穫される海苔は、くちどけが良く、香ばしさがあがり、とろけるような甘みと喉ごしが特徴です。

【販売概要】

1. 飛騨牛サーロインと鰻の恵方巻 (1,980円 税込) ※1本長さ約18cm ★予約販売のみ

2. 2021年2月1日(日)まで全店予約受付 /
KINTAN 公式オンラインサイトで24時間受付 (<http://kintan-gift.com>)

3. 販売店舗

- ・焼肉 KINTAN 全店 (恵比寿・六本木・表参道・赤坂・代官山・原宿・麻布十番・神楽坂・渋谷・横浜)
- ・しゃぶしゃぶ KINTAN 全店 (代官山・表参道)
- ・割烹金舌 (赤坂・コレド室町)
- ・THE KINTAN STEAK (恵比寿)
- ・天空焼肉 星遊山 (汐留)
- ・CBC (表参道)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====