

4年連続ミシュラン3つ星【京都祇園さゝ木 佐々木浩氏監修】 12種類の旬のネタが詰まった特製名物「海鮮丸ちらし」がメニューに仲間入り！

まん福ホールディングスグループの「札幌海鮮丸」（株式会社 札幌海鮮丸、以下「札幌海鮮丸」 本社：北海道、代表取締役社長：飯塚 隆夫）は、京都に店を構える【祇園さゝ木】のオーナーシェフ佐々木浩氏監修の「海鮮丸ちらし」を4月10日（月）より販売開始いたしました。ウニ、イクラ、カニ、数の子、マグロなど全12種類のネタを、刻んだかんぴょうと甘ダレが混ぜ込まれたシャリ（酢飯）で食べる、札幌海鮮丸特製のちらし寿司を是非ご堪能ください。



札幌海鮮丸は、地域に根差しお客様へ愛され続ける味を目指し、美味しい・安全をモットーにお店での手作りにこだわっております。道内に49店舗展開、北海道でNo.1の店舗数を誇る宅配寿司チェーンです。“もっと多くのお客様に海鮮丸のお寿司を食べ、楽しんでいただきたい”という想いを胸に、新たな商品のレシピ監修を祇園さゝ木のオーナーシェフ佐々木浩氏に依頼し、商品化にいたしました。



▼商品内容

海鮮丸ちらし

1人前 2,380円（税込）～

マグロ／イカ／サーモン／大ホタテ／サバ／数の子／道産タコ／玉子／カニ
ほぐし身／ウニ大葉添え／たたきマグロ／イクラ／（かんぴょう入り丼シャリ）

※付け合わせ1個付

斬新！かんぴょうシャリで食べる「海鮮丸ちらし」

「海鮮丸ちらし」の特徴は、なんといっても刻んだかんぴょうと甘ダレが混ぜ込まれたシャリ！お醤油をかけて食べると甘じょっぱさと色々な魚のうま味が混然一体となり、これまでのちらし寿司の概念を覆します。佐々木氏の工夫が凝らされた最後の一口まで美味しい、見た目も華やか、味わい深い一杯がおなかも心も満たします。

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

※価格は税込み、送料別

※出前は税込1,300円以上から承ります

佐々木 浩氏「祇園さゝ木」プロフィール

1961年、奈良県生まれ。料理人関係の一家に育ち、高校時代、友人に手料理を振る舞ううちに、料理を通して人を笑顔にできることに魅力を感じ、料理の道へ。高校卒業後、滋賀県の料理旅館で修行を積んだ後、京都へ進出し3店舗の料理屋で修行。27歳で3店舗目の京都先斗町にある「ふじ田」で料理長兼店長となり、8年半在籍ののち36歳で独立、「祇園さゝ木」を開店。2011年、世界の料理本を顕彰する「グルメ+世界料理本大賞<シェフ部門>」にて、グランプリを受賞。2014年、情熱大陸（TBSテレビ系列）に京都で最も勢いのある料理人として出演。



祇園さゝ木について

「ミシュランガイド京都・大阪 2020」以降、ミシュラン三ツ星を獲得し続けており、京都で最も予約の取れない店として24年間、連日満席が続く。楽しく、おいしい“楽味”を追求する佐々木浩氏の創作意欲溢れる献立かつ、10メートルの1枚板のカウンターから繰り出されるダイナミックな料理スタイルは、店一体がまさに佐々木氏の“舞台”であり、食べに来た方々を魅了し、“佐々木劇場”と言われています。



■札幌海鮮丸 概要

会社名 : 株式会社札幌海鮮丸
住所 : 北海道札幌市東区伏古八条3-6-23
代表取締役社長 : 飯塚 隆夫
事業内容 : 寿司の製造・販売（出前専門店「札幌海鮮丸」のチェーン店経営）
HP : <https://www.kaisenmaru.co.jp/>

札幌海鮮丸

■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役 : 加藤 智治
HP : <https://manpuku-hd.jp>

