



平成 29 年 9 月 1 日  
株式会社モンテローザ  
(本社 東京都武蔵野市中町一丁目 17 番 3 号)

## 秋の味覚「三陸産・北海道産 秋刀魚(さんま)」と「大分県産 かぼす」の季節メニューの販売開始 (9/5(火)から)

株式会社モンテローザ(本社:東京都武蔵野市、代表取締役:大神輝博)は、平成29年9月5日から平成29年10月31日までの期間、全国の白木屋・魚民・笑笑などの約1,650店舗で、秋の味覚「秋刀魚(さんま)」と「かぼす」を使った季節限定メニューの販売を開始します。

旬の食材を使ったメニューは、**三陸産の秋刀魚の塩焼**(一尾・398円税別。白木屋・魚民・笑笑・千年の宴などで販売)。**北海道産の生秋刀魚の塩焼**(一尾・390円税別)、**生秋刀魚の刺身**(290円税別)、**生秋刀魚の握り**(2貫・290円税別。)目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬で販売。**北海道産の生秋刀魚の塩焼**(一尾・390円税別)、**生秋刀魚の刺身**(290円税別)、**生秋刀魚の握り**(1貫・148円税別)すしざむらい・魚銀(三鷹店)で販売のほか、大分県産の“かぼす”を使った**生搾りかぼすサワー**・**生搾りかぼすビームハイボール**・**生搾りかぼす&レモンビームハイボール**(各428円税別〜。業態により販売価格が異なります。)です。

日本で獲れる秋刀魚のほとんどは、北海道と三陸で水揚げされます。当社は、北海道と三陸の各漁港関係者や漁師の皆様にご協力いただき、全国の店舗に鮮度の良い秋刀魚を直送し、お客様に提供してまいります。秋が深まるにつれ、さらに脂ののった美味しい秋刀魚がお召し上がりいただけますので、お近くの当社店舗に是非ともお立ち寄りください。



◆ 上記は、目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬での販売価格です。



◆ 月の宴・竹取酒物語・山内農場・丹波黒どり農場・すしざむらい・魚銀・かば屋の販売価格は異なります。

また、九州地方では、今まさに“大分かぼす”の収穫期を迎えています。“かぼす”の国内生産量の9割以上は、大分県で生産されています。“かぼす”は料理の味を引き立たせる“料理の名脇役”として有名ですが、まろやかな酸味とさわやかな果汁はハイボールやサワーに入れると立派な主役に変身し、独特な香りと風味が楽しめます。

以上