

和食さと『鯛めし～どっちが旨い鯛決～』が期間限定でスタート!!

宇和島風鯛めし vs 松山風鯛めし

【販売期間】 2024年3月28日(木)～5月中旬予定

■どっちが旨い『鯛決』! 宇和島風vs松山風の鯛めし鯛決を期間限定で開催します!!

国内197店舗を展開する「和食さと」では、本日3月28日(木)より期間限定の対決イベント、「鯛めし～どっちが旨い鯛決～」を開催します。愛媛県の郷土料理である「鯛めし」は、宇和島地方を中心とした「鯛のお刺身を卵黄に絡めて食べる宇和島風」と、松山市を中心とした「焼いた鯛をご飯で炊き込んだ松山風」の2種類あります。今回この2種類の鯛めしを和食さと風にアレンジし、鯛のお刺身にヨード卵・光の卵黄を添えて特製の醤油だれとごまだれの2つの味で楽しむ「宇和島風 鯛めし」と、鯛を香ばしく焼き上げ薬味をまぶしたり鯛茶漬けで楽しめる「松山風 鯛めし」の対決企画として販売します。鯛が大好きという方、愛媛に行きたいけど中々行けないという方などなど、是非この機会に和食さとで「鯛めし対決」をお楽しみください。



■西の陣:宇和島風 鯛めし

「宇和島風鯛めし膳」と「宇和島風ミニ鯛めし膳」の2つをご用意。あたたかいご飯の上にのせた鯛のお刺身にヨード卵・光の卵黄を添えた商品です。さと特製の醤油だれを絡めてお召し上がり頂けます。さらに、「宇和島風鯛めし膳」では、鯛のお刺身を和食さと風にひと味違う楽しみ方で、特製のごまだれでもお召し上がりいただけます。

＜宇和島風鯛めし膳＞ 1,899円(税込2,088円)

＜宇和島風ミニ鯛めし膳＞ 1,799円(税込1,978円)

■東の陣:松山風 鯛めし

香ばしく焼き上げた鯛を、特製だしに付け込んで、ご飯と混ぜ合わせて楽しむ松山風の鯛めしです。しゃもじでほぐしながらご飯と混ぜて食べるのがおすすめです。最後は、かつお出しをかけて「鯛茶漬け」としてもお楽しみ頂けます。

＜松山風鯛めし膳＞ 1,899円(税込2,088円)

＜松山風ミニ鯛めし膳＞ 1,799円(税込1,978円)

【販売概要】

■対象店舗 和食さと全店(197店舗)

■販売予定 2024年3月28日(木)

～5月中旬予定

※一部店舗では改装などにより休業している場合があります。

※食材の状況により商品内容、食器等が異なる場合があります。

※販売状況により売り切れの場合もありますのでご了承ください。

※本キャンペーンは予告なく変更・休止する場合があります。

＜お問い合わせ先＞ サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部

(担当) 山口・朴 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp

オフィシャルHP: <https://sato-res.com/sato/>