

和食さと 今が旬の「炭火烧 鰹のたたき」や「豆ごはん」などのテイクアウトメニュー登場!!

鰹のたたきや鮪、サーモンなどがのった「鰹の海鮮バラちらし重」など!!

【キャンペーン期間】 2024年4月26日(金)~5月22日(水) 予定

■初夏のテイクアウトキャンペーンは旬の食材が満載!! 静岡 焼津港水揚げの鰹のたたきを使用したちらし重もおすすめ♪  
国内197店舗を展開する「和食さと」では、静岡 焼津港水揚げの炭火烧「鰹のたたき」を使用した「鰹の海鮮バラちらし重」など、初夏限定のテイクアウトメニューを4月26日(金)より販売を開始します。今回のキャンペーンでは、旬の「炭火烧 鰹のたたき」と「鮪」「サーモン」「いか」の海鮮素材を豪華に盛りつけた「鰹の海鮮バラちらし重」を1,294円で販売するほか、やさしい味わいの「豆ごはん」に海老天や焼魚・若鶏の唐揚げなど盛りだくさんのおかずを組み合わせた「初夏の幕の内弁当」を1,186円で販売します。「うすいえんどう」を使用した豆ごはんは、繊細な甘みとホクホクの食感がお楽しみ頂けます。そして「ミニトマト天」「アスパラ天」「もろこし団子天」「なす天」など初夏の天ぷらと海老天を3尾使った豪華な「季節の特選天重<初夏>」を1,186円で販売します。天ぷらは米粉入りの天ぷら粉を使用しており、食感も軽く最後まで飽きることなく食べれるおすすめの特選天重です。いつも和食さとをご利用頂いているお客さまも、初めてのお客さまもこの機会に初夏限定のさとのテイクアウトメニューを是非お楽しみください。



■初夏のテイクアウトキャンペーン!!!

- ①「初夏の幕の内弁当」 1,186円  
やさしい味わいの「豆ごはん」に海老天・焼魚・若鶏の唐揚げなど盛りだくさんのおかずを組み合わせました。豆ごはんは「うすいえんどう」を使用し、繊細な甘みとホクホクの食感をお楽しみ頂けます。
- ②「季節の特選天重<初夏>」 1,186円  
「ミニトマト天」や「アスパラ天」「もろこし団子天」「なす天」など初夏の天ぷらと海老天を3尾使った豪華な天重です。米粉入りの天ぷら衣なので、軽い食感で最後まで飽きずにお楽しみいただけます。
- ③「鰹の海鮮バラちらし重」 1,294円  
旬の「炭火烧 鰹のたたき」と「鮪」「サーモン」「いか」の海鮮食材をたっぷり盛りつけて、見た目にも豪華なちらし重です。  
※ごはんは酢飯を使用しています。



【キャンペーン概要】

- 対象店舗 和食さと全店 (197店舗)
- 販売期間 2024年4月26日(金)~5月22日(水)まで
- 販売時間 11:00~22:00

※一部店舗では商品内容、器が異なる場合があります。  
※売切の際はご容赦ください。  
※各商品は、ご注文を頂いてから調理するためお時間を頂く場合があります。  
※本キャンペーンは予告なく休止/変更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/>