

## 和食さと『ひつまむし』 期間限定 今年もやります！！

和食さとでは、土用の丑[一の丑:7/20(金)、二の丑:8/1(水)]に合わせて、夏バテにも効果があるとされる「うなぎ」を使った特別メニュー『ひつまむし膳 1,798円(+税)』を期間限定で販売中です。  
和食さとのひつまむしは、脂ののったうなぎをさと特製のタレで香ばしく炭火で焼き上げ美味しく仕上げました。

ひつまむしの特徴は、おひつに入ったうなぎをお茶碗に取り分けて、薬味やだしなど食べ方を変えて楽しめることです。

和食さとのひつまむしは「3つの味」を楽しめ、今年からお茶漬けのアレンジとして「五色あられ」を添えて、新たに見た目の彩りと食感の変化もお楽しみ頂けます。



### 【商品紹介】





-News Release-



「ひつまむし膳」 1,798円(+税)

- ・ひつまむし
- ・季節の小鉢(夏季はミニそうめん)
- ・茶碗蒸し ・漬物

「ひつまむしと季節の天ぷら膳」 1,998円(+税)

- ・ひつまむし
- ・季節の天ぷら
- ・季節の小鉢(夏季はミニそうめん)
- ・茶碗蒸し ・漬物

「うな井 赤だし付」 1,598円(+税)

- ・うな井 ・赤だし ・漬物

＜3つの味が楽しめるひつまむし＞

- ①まずはそのまま「うな井」で香ばしく焼き上げたうなぎ本来の味と香り、食感をお楽しみください。
- ②次に刻みのり、ねぎなどの薬味を添えて味の変化をお楽しみください。
- ③そして、五色あられと薬味をのせて、だしを注いで「うな茶漬け」としてお楽しみください。

最後はお好みの食べ方で和食さとの「ひつまむし」をご堪能ください。



# 3 つの味が堪能できるひつまむし

<p>1</p> <p>うな井で</p> <p>まずは、そのままうな井で</p>	<p>2</p> <p>薬味を混ぜて</p> <p>次に、刻みのりとねぎをまぶして2杯目</p>	<p>3</p> <p>うな茶漬けで</p> <p>最後にわさびをのせ、あられとだしをかけてうな茶漬けとしてどうぞ</p>
--	--	---

オフィシャルHP : <https://sato-res.com/news/2018/07/10081.html>

和食さとはこれからもより多くのお客様にご満足頂けるお店を目指し、  
四季折々 季節に合わせた商品をご提案してまいります。

＜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・津田 TEL:06-7709-9981  
E-mail : hanbaisokusin@sato-rs.jp