

和食さと『鯛めし ~どっちが旨い鯛決~』後半戦がいよいよスタート!!

後攻は『鯛の出し茶漬け』も楽しめる「松山風鯛めし」!!

【販売期間】 <後攻>松山風鯛めし 5月14日(金)~6月3日(木)予定

※コロナ感染防止による時短要請等に伴い販売期間を変更する場合があります。詳しくはHP等をご確認ください。

■和食さと 世紀の鯛めし鯛決!! 後半戦は松山風鯛めしが登場!!

国内206店舗を展開する和食ファミリーレストラン「和食さと」では、4月より開催している対決イベント「鯛めし~どっちが旨い鯛決~」の後半戦、「松山風鯛めし膳」の販売を本日5月14日(金)から開始します。4月から販売した真鯛のお刺身がのった「宇和島風鯛めし」に続き、今回販売する後攻の「松山風鯛めし」は、特製出で合わせたごはんの上に香ばしく焼き上げた真鯛を盛り付けた鯛めしです。最後のメに「出し茶漬け」としても楽しめるのが特徴です。この機会に、和食さとの「鯛めし」を是非お楽しみください。



■鯛めしとは...

愛媛県の郷土料理として知られる「鯛めし」は、愛媛県南部の宇和島地方でよく食べられる、鯛の刺身をしょう油ダレと合わせてごはんに乗る「宇和島鯛めし」と、県中部の松山市近辺の焼いた鯛を出しと一緒にごはんを炊き込んだ「松山鯛めし」の2種類の食べ方があるとして広く知られています。



■後攻 松山風鯛めし(5月14日~6月3日予定)

香ばしく焼き上げた真鯛を、特製の出しで合わせたごはんの上に盛り付けた松山風鯛めし。しゃもじでほぐしながらごはん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「出し茶漬け」としてもお楽しみいただけます。

旅行など遠くまでお出かけ出来ない状況が続いているので、この和食さとの「鯛めし」で少し旅行先の気分を味わってみてはいかがでしょうか。

【「松山風鯛めし」販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(206店舗)
- 販売予定 後攻:5月14日(金)~6月3日(木)

- ※一部店舗では改装休業を行っ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。
- ※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・宮川 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp
オフィシャルHP: <https://sato-res.com/sato/>