



PRESS RELEASE  
イケア・ジャパン株式会社

2019年10月8日

## 秋の味覚をイケアで楽しもう！ 期間限定「サーモンと秋の味覚フェア」開催



「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長：ヘレン・フォン・ライス）は、「サーモンと秋の味覚フェア」を2019年10月10日(木)～11月17日(日)の期間限定で開催します。

食欲の秋、イケアにはサーモンと秋の味覚をふんだんに使ったメニューが登場。旨みをぎゅっと凝縮したサーモンフィレのホイル焼きは、キノコソテーと一緒にどうぞ。イケアの定番カレー（無添加）は、サーモンフライと秋野菜で旬の味わいに。放牧牛を使用したフィレローストビーフは、トリュフの香る赤ワインソースでさらにスペシャルな一皿に。デザートには、サーモン型の最中を添えた、チームモンブラン お昼寝サーモン添えが登場。

ASC\*もしくはMSC\*認証を取得した、健康にも環境にも優しいイケアのサーモンをぜひお楽しみください。

※ASC（水産養殖管理協議会）およびMSC（海洋管理協議会）の認証は、持続可能で責任あるシーフードの漁獲・養殖に関し、科学的根拠に基づいた世界で最も信頼できる認証プログラムです。

### 【サーモンと秋の味覚フェア概要】

- 開催期間：2019年10月10日(木)～11月17日(日)
- 開催時間：11:00～20:30（ラストオーダー）
- 開催場所：全国のイケアレストラン
- URL：<https://www.ikea.com/jp/ja/catalog/categories/departments/food/#restaurant>

■一部メニューのご紹介 ( 税込価格 )



・ フィレローストビーフ トリュフソース  
¥1,299 (プレート付き)  
ホルモンフリーの方牧牛とトリュフの香る赤  
ワインソース。



・ サーモンフィレのホイル焼き キノコソテー添え  
¥1,199 (プレート付き)  
しめじ、エリンギとジロールのキノコソテー。  
ホイル焼にはサーモンフィレ、しめじ、カボチャ、  
レモン、白ワインなど包んで。



・ サーモンフライカレー  
¥899 (プレート付き)  
アミノ酸添加物不使用のカレーライス。  
130gのサーモンフィレのフリッターのせ。



・ 秋野菜カレー  
¥299  
アミノ酸添加物不使用のカレーライス。  
カボチャと里いも添え。



・ サーモンラザニア ポルチーニソース  
¥799  
サーモンとほうれん草のラザニアにクリーム  
ベースのポルチーニソースをかけて。



・ オータムプレート  
¥899 (プレート付き)  
グリルマッシュルームオイル漬け、サーモン  
マリネ、カボチャのサラダ。



・ サーモンポキ  
¥699 (プレート付き)  
相性抜群なサーモンとアボカドをアヒポキ風  
にアレンジ。



・ サーモンラップサンド  
¥399 (プレート付き)  
彩野菜のサーモンラップサンド。



・ オーガニックマッシュルームスープ  
¥299  
マッシュルームの香るクリーミーなオーガニ  
ックスープ。



・ サーモンフィレ  
IKEA Family メンバー価格 ¥599  
通常価格 ¥650  
ココナッツカレーソースとマッシュポテト  
との相性が抜群。



・ チーズモンブラン お昼寝サーモン添え  
¥499 (プレート付き)  
今年のおんこ入り最中“さーもんちゃん”は白い枕  
(チーズモンブラン)の上でお昼寝しております。  
起こさないように静かにしてね。