

夢庵で日本各地の厳選素材を活かす“鍋”を楽しむ 国産牛・山形産平牧三元豚・広島産牡蠣の本格鍋が勢ぞろい 冬の団欒フェア開催

株式会社すかいらく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部:証券コード 3197)の和食レストラン「夢庵」では、2015年12月10日(木)より、国産牛・山形産平牧三元豚・広島産牡蠣を使用した本格鍋が勢ぞろいする「冬の団欒フェア」を開催します。



夢庵は日常のお食事づかいからお祝いの席まで幅広いシーンでご利用いただける和食レストランとして、価格以上の価値を提供し、ご満足いただけるメニューを展開しております。

今回は、日本各地の厳選した素材を贅沢に使った本格鍋をご用意しました。ご家族やグループでの団欒にもおすすめのお鍋は一人前ずつお選びいただけるため、いくつもの種類を注文し、シェアしながら様々なお鍋を味わうこともできます。

ひとつは、青森県・長野県などの国産牛を使用した「国産牛の贅沢すき焼き鍋膳」。甘辛のすき焼きだれ仕立てで国産牛の旨味を存分に引き出し、まさにごはんが欲しくなるお鍋です。

また、銘柄豚にこだわり、選びぬいた平田牧場の平牧三元豚を使用した「山形産平牧三元豚と冬野菜の豆乳ごま鍋膳」。一般的な肥育期間より長い約200日をかけて育てた平牧三元豚はさらりと舌先でとろけ、旨味もしっかりと感じられる脂のこく深い甘さがお鍋に広がります。たっぷり200gの冬野菜と一緒に、自家製豆乳ごまだれで味わうお鍋をご提供します。

さらに、大ぶりの広島産牡蠣が入った欲張りな「広島産牡蠣の味わい味噌仕立て鍋膳」。広島産牡蠣づくしフェアで大好評をいただいた鍋メニューを、今回はセットが選べる御膳にしてをご用意しました。ぜひ、夢庵のお鍋で日本各地の旅気分を味わいながら、団欒のひとときをお過ごしいただければと思います。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらく マーケティング本部 プロモーション戦略チーム
E-MAIL: marketing-pr@skylark.co.jp
堤 雅 TEL: 080-9097-1186 / 小林 大祐 TEL: 080-4367-8659
すかいらく広報事務局(ピーアールコンピナート㈱内) 担当 小松 / 蜷川
TEL: 03-3263-5637 / FAX: 03-3263-5623 / E-MAIL: skylark@prk.co.jp

【フェア概要】

■フェア名称：「冬の団欒フェア」

■対象期間：2015年12月10日(木)～2月23日(火)予定
※一部店舗は2月16日(火)迄予定

■展開メニュー

①国産牛の贅沢すき焼き鍋膳 1,499円(税抜)

青森県・長野県などの国産牛肩ロースを使用した贅沢なお鍋。
特製の甘辛すき焼きだれ仕立てで、ごはんとの相性抜群です。

※「鍋」・「御飯」・「みそ汁」・「お新香」に加え、

「惣菜2品」または「うどん1玉」のいずれかをお選びいただけます。



②山形産平牧三元豚と冬野菜の豆乳ごま鍋膳 1,199円(税抜)

山形県平田牧場の代表的な銘柄豚「平牧三元豚」と、白菜やごぼう等の冬野菜がたっぷり200g。

特製つゆで煮込み、お好みで自家製豆乳胡麻だれをかけながら、お召し上がりください。

※「鍋」・「御飯」・「お新香」に加え、「惣菜2品」または「うどん1玉」のいずれかをお選びいただけます。

③広島産牡蠣の味わい味噌仕立て鍋膳 1,299円(税抜)

2種類の味噌と魚介節をブレンドした自家製だしが決め手。

広島産牡蠣の旨味も広がる濃厚な味噌スープがクセになる美味しさです。

※「鍋」・「御飯」・「お新香」に加え、「惣菜2品」または「うどん1玉」のいずれかをお選びいただけます。



ちょっと豆知識！

■山形産「平牧三元豚」美味しさの秘密

たった2頭から始まった平田牧場の豚づくり。
その代表的な銘柄豚が「平牧三元豚」。
快適な飼育環境とこだわりの飼料で、
一般的な肥育期間より長い約200日をかけて育てた豚は、
きめ細かい肉の繊維と、しっかりとした弾力が特徴です。

◎Check point！

平牧三元豚は3つの品種の豚を掛け合わせた
「三元交配豚」。品種系統の明らかな豚を選び、
最高といわれるもち豚を実現。
特に肉質を重視した系統選抜を行っています。

◎Check point！

豚の成長に合わせ、こだわりの指定配合飼料で育てています。
山形県庄内平野でつくられる「飼料用米」を15%配合した
肥育飼料で育った「こめ育ち豚」です。
おいしい肉に育てるため、肉を作る餌にこだわることにより、
平牧三元豚の味を支えています。
豚舎も開放型で、のびのびと育てています。



年末年始の贅沢気分におすすめメニュー

■対象期間 : 2015年12月10日(木) ~ 2月23日(火)予定

※一部店舗は2月16日(火)迄予定

■展開メニュー

かに三昧膳 1,299円(税抜)

冬食材の王様「蟹」を使った、
かにの旨味を味わい尽くす贅沢な御膳です。

- ・かにせいろ御飯
- ・かにクリームコロッケ
- ・揚げたて天ぷら盛り合わせ(小鉢)
- ・いくら
- ・お新香
- ・たらばがにのみそ汁



◎Check point !

《たらばがにのみそ汁》

北の海で育った冬のごちそう「たらばがに」を、
殻ごと煮込んで出汁をとったみそ汁。

この時期にピッタリ！

体もあたたかく、美味しさが広がります。



■URL

<http://www.skylark.co.jp/yumean/>

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 2,990店 海外を含む 3,029店 (2015年11月30日現在)

【すかいらーくグループ 夢庵】

店舗数 : 192店舗 (2015年11月30日現在)
店舗所在地 : 茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、新潟、山梨、長野、岐阜、静岡、愛知、京都、大阪、兵庫、奈良

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。