

まぐろ好き集まれ！「まぐろフェア開催」 超豪快！本まぐろ骨付き中落ちをスプーンでかき放題※1 —数量限定発売—

株式会社すかいらーく(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)
が展開する「藍屋」でこの春、「まぐろフェア」を期間限定で実施します。 ※1 食べ放題ではございません。



<本まぐろ骨付き中落ち ¥1,690 (税抜)>

「藍屋」では、高品質な季節の食材を使った本格和食メニューを価値ある価格で提供しており、日常使いはもちろんのこと、連休や各種行事の際にもお使いいただきやすいメニューを展開しております。

このたび満を持して登場するのが、直径 30cm のお皿からはみ出す大きさ※2の本まぐろ骨付き中落ち。本まぐろの中骨に付いた中落ちをご自身で骨身をスプーンでかき出しながら食べる豪快メニューで、ゴールデンウィークやイベントなどで食事をされる際に最適なメニューです。1 本のまぐろからとれる中落ちはごくわずかと言われており、こそぎ落とし立ての中落ちを食べられるこの機会はまさに貴重。「魚の美味しいところは骨の回りの身」と言われる通り、筋も少なくプリプリした部分やねっとりとした部分などさまざまな食感をお楽しみいただけます。すくってそのまま食べるもよし、手巻きにして巻いて食べるもよし、お皿にいれてお酒とともに後からゆっくり味わうなど、食べ方はさまざま。3 日前までにご予約いただいた方のみ、店舗限定で販売しております。 ※2 大きさには個体差があります。

※骨付き中落ちかき放題の楽しみ方動画はこちら→<https://youtu.be/hRcpu7uK1E>

「藍屋」は、今後も高品質のこだわり食材を、伝統を守りつつトレンドに合わせてアレンジしながら、お客様に価値のある価格で提供していきます。

< 藍屋「まぐろフェア」 >

■店舗限定メニュー

①「本まぐろ骨付き中落ち」

本まぐろの中骨に付いた中落ちをご自身で骨身をスプーンでかき出しながら食べる豪快メニュー。

②「本まぐろ輪切り刺し」 ※陶板焼き付

「本まぐろの赤身&程よく脂ののった中トロ」、または「本まぐろの赤身&脂ののった大トロ」をお刺身・炙りと両方の食べ方で味わえるメニュー。



① 「本まぐろ骨付き中落ち」

¥1,690(税抜)

※表の身も裏の身もかき放題！

②「本まぐろ輪切り刺し」赤身～中トロ

目安約 220g ¥3,190(税抜)

目安約 160g ¥2,390(税抜)

目安約 100g ¥1,590(税抜)

②「本まぐろ輪切り刺し」赤身～大トロ

目安約 220g ¥3,990(税抜)

目安約 160g ¥2,990(税抜)

目安約 100g ¥1,990(税抜)

※骨付き中落ちかき放題の楽しみ方動画はこちら→https://youtu.be/hRcpu7uK1_E



【実施店舗】 下記の12店舗で限定発売（※数量はなくなり次第、終了とさせていただきます）

南砂店、練馬光が丘店、新所沢店、新横浜店、大宮公園店、国立富士見台店、横須賀佐原店、三鷹新川店、王子店、湘南ライフタウン店、静岡東千代田店、落合南長崎店

【ご注文方法】

3日前までにご予約

■ 藍屋全店で発売メニュー

- ① 「まぐろ大皿」 ￥2,990(税抜)

まぐろ三味の大皿メニュー(3名~5名様分)。6種の味のまぐろをお刺身で食べたり、炙ったりしているいろんな味をお楽しみいただける一品。まぐろを存分にご堪能いただけます。



- ② 「三種のまぐろやまかけ丼膳」 ￥1,890(税抜)
 ③ 「五種のまぐろ味くらべ御膳」 ￥2,090(税抜)
 ④ 「まぐろ二色丼膳」 ￥1,590(税抜)
 ⑤ 「宇治茶そばと二種まぐろのお寿司膳」 ￥1,640(税抜)



■ 対象期間

4月21日(木)~6月15日(水) 予定 ※商品は無くなり次第、終了となります。

■ 藍屋ホームページ

URL: <http://www.skylark.co.jp/aiya/>

【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 3,031 店(2016年3月31日現在)

【すかいらーくグループ 藍屋】

店舗数 : 店舗数 : 51 店舗(2016年3月31日現在)
 URL : <http://www.skylark.co.jp/aiya/>