

冬の代表的な味覚「ズワイガニ」を使用 甘みと旨みが際立つ“冬限定”のちらし・押鮓 ～全国の京樽・味燈京樽で 10 月 24 日から販売～

持ち帰り鮓店「京樽」「すし三崎港」、江戸前鮓専門店「すし三崎丸」、回転寿司店「海鮮三崎港」などを展開する株式会社京樽(本社:東京都中央区日本橋 代表取締役社長:森下 裕一、以下京樽)は、10月24日(金)から「かに祭」と題し、ズワイガニを使用した季節商品4点を全国の「京樽」および「味燈京樽」店舗で販売いたします。



ズワイガニちらしと惣菜

■ 冬の代表的な味覚「ズワイガニ」をちらしと押鮓に使用

カニの甘みと旨みが際立つ冬季限定商品

10月24日から販売する今回の冬季限定商品では、カニ本来の甘みと旨みが際立つズワイガニを使用しました。「ズワイガニちらしと惣菜」は、カニの棒肉とほぐし身、そぼろ状の玉子をシャリに載せ、素材の味を活かした京樽自慢の煮物と伊達巻をセットにしました。「カニづくし詰合せ」は、棒肉とほぐし身の2種のちらし、さらに押鮓を盛り込み、それぞれの味わいをよりお楽しみいただける商品に仕上げました。

定番商品である海鮮ちらしをアレンジした「冬の海鮮ちらし」は、ズワイガニだけでなくマグロ・ねぎとろ・サーモンなど他の海の幸も一緒に味わえます。また、「ズワイガニ押鮓」はご友人との食事会やお持たせとしてもお買い求めいただける商品です。

なお、10月24日(金)から10月27日(月)まで、「ズワイガニちらしと惣菜」のお試しセールを実施いたします。この機会にぜひお召し上がりください。

京樽は今後も食を通じてたくさんの幸せを創るため、商品の開発に取り組んでまいります。

商品概要

販売店舗 全国の「京樽」および「味燈京樽」店舗

販売開始日 平成26年10月24日(金)



ズワイガニちらしと惣菜 680 円(税別)



カニづくし詰合せ 920 円(税別)



冬の海鮮ちらし 720 円(税別)



ズワイガニ押鮓 480 円(税別)

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

株式会社京樽 販売促進部 宣伝企画担当 高橋

〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-5KDX日本橋 313ビル内

TEL 03-6202-5075 / FAX 03-3271-0196