

持ち帰り鮓「京樽」が「ごまいなり」をリニューアル ～よりふっくら、上質な味わいに～

2015年6月18日

株式会社京樽

持ち帰り鮓店「京樽」、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、2015年6月24日(水)より、持ち帰り鮓「京樽」で現在販売中の「ごまいなり」をリニューアルいたします。

■ 揚げの食感と味付けをブラッシュアップ。よりお召し上がりやすい味に。

今回「何個でもお召し上がりいただける味」をテーマに油揚げの食感と味付けをブラッシュアップしました。

食感につきましては、現行の揚げよりキメを細かくし、ふっくら柔らかくしました。

味付けにつきましては、新たに わさんみつとう 和三蜜糖 を(揚げで使用する砂糖の10%)使用し、キレがよくスッキリとした甘さに仕上げました。



商品概要

商品名:「ごまいなり」

価格:1個60円(税別)

販売店舗:持ち帰り鮓「京樽」全店(一部店舗を除く)

販売開始日:2015年6月24日

なお、今回の「ごまいなり」リニューアルを記念し、店舗で好きな商品をお買い上げの方に「ごまいなり(2個)無料券」をプレゼントいたします。

「ごまいなり」(2個)無料券概要

配布期間:2015年6月24日～なくなり次第終了

対象店舗:持ち帰り鮓「京樽」全店(一部店舗を除く)

有効期限2015年7月31日まで

【ご参考】

和三蜜糖:国内産粗糖に讃岐和三宝白下糖蜜をブレンドした国産原料100%の砂糖。

白下糖蜜は和三盆糖を製造する途中の段階で出る蜜で上品な甘さと口どけ感が特徴。

「京樽」ではこれからも、食を通じて、おいしさと健康と楽しさを提供してまいります。