

平成 27 年 10 月 16 日
株式会社京樽

冬の味覚「ズワイガニ」をちらし・押鮭に
毎年好評の“かに祭”を今年も開催！
～全国の京樽・味燈京樽で 10 月 23 日から～

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23日(金)から「かに祭」と題し、ズワイガニを使用した季節商品を全国の「京樽」および「味燈京樽」店舗で販売いたします。



■ 冬の代表的な味覚「ズワイガニ」をちらしに使用 カニの甘みと旨みが際立つ冬季限定商品

今回の“かに祭”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ています。

「ズワイガニちらしと惣菜」は、カニの棒肉とほぐし身、たけのこ、しいたけ、ハス、いくらなどをちりばめたちらしずしと、素材の味を活かした京樽自慢の煮物やお団子をセットにしました。

定番商品である海鮮ちらしをアレンジした「ズワイガニちらし」は、たっぷりのズワイガニとマグロ・サーモン・いくらなど他の海の幸も一緒に味わえます。

なお、10月23日(金)から10月26日(月)まで、「ズワイガニちらしと惣菜」のお試しセール(定価の50円引)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」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。

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27年10月23日（金）



ズワイガニちらしと惣菜 690 円（税別）



ズワイガニちらし 780 円（税別）



ズワイガニ押鮓 550 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

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

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