

各位

2017年5月23日

株式会社プレナス

YAYOI
JAPANESE TEISHOKU RESTAURANT

夏の新・行事食

なごし
『夏越ごはんと豚しゃぶ定食』
6月13日(火)～30日(金)期間限定新発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を2017年4月末現在、333店舗展開しております。

このたび「やよい軒」では、夏の新・行事食『夏越ごはんと豚しゃぶ定食』790円(税込)を、6月13日(火)から30日(金)までの期間限定で新発売いたします。

6月30日は全国の神社で一年の前半の罪や穢れを祓い、残りの半年間の無病息災を願う神事として「夏越の祓(なごしのはらえ)」が行われる日です。神社では、鳥居の下や拝殿の前などに茅や藁で作った大きな茅の輪(ちのわ)を設け、宮司に続き一般参拝者がくぐる「茅の輪くぐり」を行います。

この「夏越の祓」に合わせて食べる行事食「夏越ごはん」は、日本の行事に欠かせない“米”を中心に、邪気や災厄を払うといわれる食材が使用され、雑穀が入ったごはん、茅の輪をイメージした丸いかき揚げをのせ、生姜を効かせたおろしだれをかけたものを基本としています。

「やよい軒」の夏越ごはんに、茅の輪をイメージした緑の食材“オクラ”、邪気を払う赤い食材“人参”や玉ねぎのかき揚げと、大根おろしとおろし生姜を十六穀米にのせ、かつお風味の和風ダレをかけます。お好みでレモンをしぼるとよりさっぱりとお召し上がりいただけます。

また、キャベツ、レタス、水菜、きゅうり、紫玉ねぎ、ミニトマトの野菜、ゆで卵と豚肉が入った冷たい豚しゃぶを組み合わせ、野菜と肉をバランスよく食べられる定食に仕立てました。すりおろした人参がたっぷり入ったドレッシングで味わう彩り鮮やかな豚しゃぶです。

残り半年の新たなスタートに、是非「やよい軒」の夏越ごはんをご賞味ください。

「やよい軒」ではこれからもお客様の満足と健康を実現し、人びとに笑顔と感動をお届けし続けることができるよう邁進してまいります。



夏越ごはんと豚しゃぶ定食 790円(税込)

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プレナス 広報室 担当: 古賀、松本

TEL: 03-6892-0546 URL: <http://www.yayoiken.com> <https://www.plenus.co.jp>