

<訂正>

2019年7月17日(水)13時に配信した本リリースに一部誤りがございましたので再送いたします。お手数をお掛けして大変申し訳ございませんが、本リリースを正としてご確認をお願いします。リリース内画像につきましても本リリースの画像をご使用くださいますようお願い致します

【正】本鮪

【誤】天然本鮪

※リリース内に該当箇所がいくつかございますが全て変更となります。

期間限定！磯丸水産「本鮪祭」開催！ 1度に“大トロ！中トロ！赤身！”が味わえる 贅沢な食べ比べメニュー ～本鮪ならではの旨み～

SFPホールディングス株式会社(本社：東京都世田谷区玉川二丁目21番1号 二子玉川ライズ・オフィス10階 代表取締役社長 佐藤誠)が展開する「磯丸水産」では、2019年7月22日(月)から本鮪を使った鮪料理が食べられる「本鮪祭」を実施します。



↑本鮪食べ比べ桶盛り



↑本鮪握り寿司食べ比べ

《本鮪の食べ比べや贅沢な焼き料理も提供》

「本鮪祭」では、ランチ・ディナーそれぞれに、本鮪を使った贅沢な鮪料理を提供します。ランチでは、本鮪の三種の部位(大トロ・中トロ・赤身)を豪快にのせた「本鮪三種食べ比べ丼」や本鮪ならではの濃厚な旨みを味わえる「本鮪赤身丼」を、さらにディナーでは「本鮪食べ比べ桶盛り」や「本鮪握り寿司食べ比べ」など味の違いが楽しめる逸品の数々をご提供します。また「本鮪断面一枚炙り焼き(背なか使用)」や「本鮪テールガーリックステーキ」など珠玉の焼き料理もお楽しみいただけます。



↑本鮪断面一枚炙り焼き

《磯丸水産とは…》

24時間年中無休！※一部店舗除く

海辺の磯料理屋をイメージした店づくりで、サザエやホタテなどの活貝を卓上コンロで豪快に焼き上げる「磯丸浜焼き」を名物としております。各地より仕入れた海鮮を、気軽にお楽しみいただける業態です。

2009年に吉祥寺で1号店を出店してから6年で100店舗以上に成長。

2019年3月末時点で、132店舗(FCを含む)を展開中です。





本鮭 ランチ限定



本鮭三種食べ比べ丼

1,280円 (税抜価格)
本鮭の三種の部位 (大トロ・中トロ・赤身) を
豪快にのっけ飯! 上質な鮭の味の違いをご堪能ください。



本鮭赤身丼

850円 (税抜価格)
本鮭本来の旨みを存分に味わえる一品!

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

「SFPホールディングス」広報事務局 広報担当：細井・石井・園部
TEL. 03-6261-7413 FAX. 03-6701-7543 Mail: info@kmcpr.co.jp