

和食レストラン「藍屋」、 浜名湖産うなぎを5月14日から提供

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部:証券コード 3197)の和食レストラン「藍屋」では、本日2015年5月14日(木)より静岡県浜名湖産うなぎのメニューを提供いたします。



浜名湖産うなぎ重膳 2,990円(税抜)

「藍屋」は、2009年夏に初めて国産うなぎ(産地指定なし)を使った商品を販売しました。翌2010年には初めて浜名湖産うなぎを使った商品を販売し、以後、毎年浜名湖産を使用しています。毎年好評をいただいている人気商品で、過去には1店舗で1日最高483食を販売した実績があります。

うなぎは、産地や養殖池により品質が大きく異なるため、浜名湖産に決めるまでは、日本全国からサンプルを取り寄せ、味見と品質や価格の検証を繰り返しました。浜名湖産に決めた後も、環境の変化

に弱いうなぎを安定した品質と価格で大量に仕入れるため、さまざまな工夫を重ねてきています。今年は小ぶりながら、柔らかいうなぎを入荷いたしました。

「藍屋」のうなぎは、うなぎ専門店並みの焼きと蒸しの工程で調理しています。産地から店舗に送り出す前に皮側と身側それぞれ6分ずつ白焼きをしてから高温でじっくり蒸し上げます。そこから焼きとタレつけ2回をはさみ、さらに2回焼き上げた後ようやく出荷となります。

店舗到着後、4分から6分程度蒸し、その後焼き色を確認しながら、表裏をじっくり焼き上げます。焼き上がった後、タレを2回にわけてむらなく塗ってからご飯の上に盛り付けます。最後にまたタレを2回に分けて塗ります。タレは、蒸してから焼く江戸前風に合うよう、きりりとした風味になるよう研究を重ね、独自に開発したものを使用しています。

「藍屋」は、今後も高品質のこだわり食材を、伝統を守りつつトレンドに合わせて味をアレンジしながら、お客様に価値のある価格で提供していきます。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく 広報グループ 横田、北浦
E-MAIL: pr@skylark.co.jp
TEL: 0422-37-5310 FAX: 0422-37-5275

【浜名湖産うなぎメニュー】

①浜名湖産うなぎ重膳(浜名湖産うなぎ、肝吸い、茶碗蒸し、香の物) 2,990円(税抜)



②浜名湖産うなぎ、肝吸い 2,790円(税抜)

③蒲焼き(単品) 2,200円(税抜)

④お持ち帰りうなぎ 2,100円(税抜)



⑤お持ち帰り蒲焼 2,000円(税抜)

■URL

<http://www.skylark.co.jp/aiya/>

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 2,971店 海外を含む 3,009店 (2015年4月30日現在)

【すかいらーくグループ 藍屋】

店舗数 : 51店舗 (2015年4月30日現在)
店舗所在地 : 栃木・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・長野・静岡

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。