

2021年11月吉日
株式会社一の坊

お客様の7割以上が注文

宮城県雄勝産2年もの大ぶり生牡蠣使用「究極のかきフライ」

「かきとあなご 松島 田里津庵 (マツシマタリツアン)」(本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシ ヒロユキ)では、11月1日(月)より冬季限定の牡蠣メニューをご提供いたしております。お客様の7割以上が牡蠣のメニューをご注文いただき連日ご好評いただいております。今年の牡蠣は近年稀な出来の大ぶり料理長も太鼓判を押す、宮城県雄勝産2年もの大ぶり生牡蠣を使用した「究極のかきフライ」は、素材はもちろん、パン粉や揚げ油までこだわり、自家製のタルタルソースで味わう逸品。雄勝産2年もの大ぶり生かき14粒を使用した「かきづくしご膳」や田里津庵の2つの名物「あなごひつまぶし」と「究極のかきフライ」を味わう「かきとあなご田里津庵ご膳」など冬だけの味わいをぜひご堪能ください。



田里津庵「究極のかきフライ」5つのこだわり

1. 宮城県産2年もの大ぶり牡蠣

宮城県産の大ぶりな2年もの牡蠣をその日一番の浜から仕入れる。宮城県産生牡蠣は例年11月初旬解禁。

2. 4種のパン粉

挽き方、味の異なる4種のパンをブレンドした自家製造。サクサクの衣がかきの旨味を閉じ込める。

3. ブレンド揚げ油

太白胡麻油など三種のオリジナルブレンド。

4. 自家製濃厚タルタルソース

3種の香味野菜と蔵王の地養卵のタルタルソース。

5. サクッと二度揚げ

温度の異なる揚げ油で二度揚げするから、外はサクッと中はジューシー。

メニュー一例

■かきとあなご田里津庵ご膳 4,800円

■【限定5食】田里津庵かきづくしご膳 6,800円



取材や試食もお気軽にお問い合わせください。

かきとあなご 松島 田里津庵

〒981-0101 宮城県宮城郡利府町赤沼字井戸尻 132-2

<https://www.ichinobo.com/taritsuan/>

電話 0570-041-075

— お問合せ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部

TEL : 022-222-0178(平日 10:00~17:00) / FAX : 022-265-9059 / Mail : press@ichinobo.com

〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10