

和食居酒屋 湯島「旬膳さととり」 酒肴缶詰 商品概要

【 商品特性 】

文京区湯島で営業中の和食居酒屋「旬膳さととり」のレシピにおけるお酒にあう肴をテーマにした高級グルメ缶詰めです。

板長である坂元剛洋による厳しい監修のもと、妥協しない商品として徹底的に味にこだわり、缶詰めとは思えない味わいを実現しました。

特に「さとりの肉じゃが」は国産牛スジ肉をとろとろに煮込んださとり特製の肉じゃがです。お酒の肴としてふさわしい甘辛い味付けです。

「鶏肉とうずらの卵の和風仕立て」は和風出汁で煮込み、さっぱりとしていながらもしっかりとした味わいが楽しめるお酒にあう一品です。

【 工程特性 ～缶詰の理由～ 】

素材である食材を傷めないように手作業で缶に詰める工程をとり入れています。同時に、じゃがいも等の「食感」も大切にしており、缶である必要があります。ひとつひとつ大切につくりあげていく為にも缶詰めに商品化にしました。ここが板長のこだわる「職人の技」を再現した工程&容器となっております。

上記のように缶という容器は素材の食感や傷みをなくす為にすぐれています。そして大切に作りあげていく工程が缶詰めとは思えない味わいへつながっています。

【 各方面からの評価 】

お酒にあう総菜グルメ缶詰めという今までにないコンセプトが各方面からも評価が高く、実際に2010年3月に開催されたFOODEXにおいても、各バイヤー様からの注目を浴びていました。

ご試食をいただいたお客様からとても缶詰めとは思えないという、味に対する高い評価をいただいております、業務用で使いたいという声も・・・

会社帰りに「プチご褒美」として晩酌に適していると同時に、GIFTとして今までにない高級グルメ（総菜）缶詰めとしてお喜びいただけるのではないかと期待値が大変、高い商品となっております。

湯島 旬膳さととりは 開業、6年目を迎えており、湯島の隠れた名店として多くの常連様よりご支持いただいております。（客席数18席・平均客層40～50歳）

この「さとり」の味を多くの方々にお楽しみいただきたく今回の商品化へつながりました。

※実際には狭いがゆえにお断りせざるをえないこともあり、

ご家庭でもご来店をいただいた気持ちになってくれればとも考えております。

お問い合わせ先

販売元

株式会社サンライズ

〒110-0014

東京都台東区北上野2-14-4

電話:03-3842-1171 FAX:03-3842-1176

URL:<http://www.sunrise-co.jp>

メールアドレス:info@sunrise-co.jp

フットサビ部 田村輝子

店舗情報

旬膳さととり

〒113-0034

東京都文京区湯島3-41-10 2F-A

電話/FAX:03-3834-0488

URL:<http://www.s-satori.jp>

メールアドレス:s.satori@nifty.com