

2011年5月11日



NEWS RELEASE

株式会社 **サッポロライオン**

〒103-8449 東京都中央区日本橋本町2-6-3 小西ビル

11012

2011年ブーム到来 野菜のお寿司 ばんげや秋葉原駅前店で「野菜寿司」をオンメニュー！



古くから日本各地ごとに土地の産物と結びつき伝えられてきたさまざまな野菜寿司があります。

2011年、郷土料理としての色合いが強かったこの野菜寿司が、より華やかに食卓を演出する料理としてだけでなく、世間の健康志向を追い風に注目を集めています。

これを受け、株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）運営の野菜を中心に田舎料理と雰囲気を楽しんでいただく「四季野菜酒房 ばんげや 秋葉原駅前店」では、4月1日（金）より新メニュー「ばんげやの花ちらし寿司（880円）」と「野菜の握り寿司（1,080円）」を導入し、お客様から非常に好評をいただいています。

【四季野菜酒房 ばんげや 秋葉原駅前店】

住 所：東京都千代田区神田佐久間町1-13
chomp chomp AKIHABARA 9F

電 話：03-3526-3341

営業時間：月～木・土 17：00～23：00 (LO 22：30)
金 17：00～23：30 (LO 23：00)
日・祝 17：00～22：00 (LO 21：30)

定休日：なし

規 模：99坪／109席

平均予算：3,500円

オープン日：2008年4月24日（木）

ホームページアドレス：<http://r.gnavi.co.jp/bangeya1/>



(裏面もご覧下さい)

【商品のご紹介】

ばんげやの花ちらし寿司 880円



大切な人へ「食べる花束」を・・・

エディブル・フラワー（食用の花）は、数百年も前からヨーロッパにおいて食卓だけでなく料理を華やかにするものとして使われていました。日本でも、刺身のつまなどに黄色の「阿房宮」やピンク色の「もってのほか」という菊や、またフキノトウや菜の花が季節の花野菜として食されるなど、古くから親しまれてきました。

またエディブル・フラワーは、普段私たちが食べている野菜や果物に負けないくらいのビタミンやミネラルを豊富に含む、まさに天然のサプリメントです。フルーティーな香りで心が和み、ちょっと苦味のある舌ざわりにヘルシーさを感じ、色とりどりのカラーで気持ちがフレッシュになります。

このエディブル・フラワーを花束のようにちらし寿司の上に散りばめた「ばんげやの花ちらし寿司」は、「花まで食べることができる」驚きと、「見た目の美しさ」より、販売から早くも当店の人気メニューになりました。

「花束は大きすぎだし、ちょっと・・・」という方には是非、ふだんお世話になっている人や大切な人へのサプライズプレゼントとしてお試しください。

野菜の握り寿司 1080円



「これ全部野菜なの!？」 新鮮な驚きの味を楽しむ

ばんげやの板前が味にも彩りにも食感にもこだわって作った野菜寿司の数々。左上から、エリンギ、紅蕪漬け、とんぶりと山芋紫蘇漬け、九条葱、そして左下から、黄色パプリカ、山牛蒡漬け、モッツアレラチーズ、ドライトマト。野菜のお寿司にモッツアレラチーズを紛れ込ませ、「ちょっとひと味違ったものを」との板前の遊び心が伺えます



■「四季野菜酒房 ばんげや」とは・・・

店名の由来「晩餉（ばんげ）」は、東北地方で使われている方言で、「夕方」や「晩ごはん」を意味します。ゆったりとした時間の流れる山郷の農家をイメージした内装と、古くから日本でジビエ料理として親しまれている「猪肉」を使ったメニューをはじめ、野菜本来の味を楽しんでいただくことを目的とした和食料理などを提供しています。

以上

この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社 **サッポロライオン** 経営戦略部 西村 礼佳

TEL : 03-3249-6018 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp