

2020年10月2日

## 週末は「おうちで居酒屋気分」

ご家庭で簡単にできる手作りおつまみメニューを提案します

弊社は、10月3日号チラシ特売で「おうちで居酒屋気分！」を117店舗で開催します。今回、店舗を架空の居酒屋「爽美都亭（サミットてい）」に見立て、店内販促物やチラシも居酒屋をモチーフにして訴求します。また、ご家庭でおいしくお手軽に作れるメニューや、総菜コーナーからおつまみ四天王の提案をします。

店内は、のれん型の紙パネルやちょうちん型のペナントなどの装飾でお客様をお迎えします。なお、爽美都亭の赤ちょうちん、箸袋のペーパークラフトはホームページからダウンロードできますので、お子様とちょうちんを作りながら、週末はゆっくりとおうち飲みでおくつろぎ下さい。

### 1. チラシ期間

2020年10月3日～10月5日まで

### 2. 対象店舗

サミットストア 117 店舗（サミットストア東府中店・神田スクエア店は除きます）

### 3. 10月3日号チラシ



チラシはサミットアプリ、もしくは下記アドレスから確認いただけます。

<https://www.summitstore.co.jp/store/>

#### 4. 店頭で配布する料理リーフレット

### お通し

#### 切千大根のツナマヨ和え

材料4人分 137kcal(1人分)

切千大根	30g	塩	適量
ツナ(水切り)	1玉	マヨネーズ	適量
マヨネーズ	大匙1	かつお節	お好み
めんつゆ(薄味)	大匙1/2		
ごま油	大匙1/2		

**作り方**

- 切千大根は流水で洗って、水気を絞って食べやすい大きさに切ります。
- めんつゆ、ごま油、マヨネーズ、かつお節を加えて混ぜ合わせます。
- 切千大根を加えて混ぜ合わせ、お好みでマヨネーズを加えます。

### おすすめアルコール

#### ビール

- アサヒ スーパードライ
- キリン 一番搾り
- サントリー プレミアムモルト
- サッポロ エビス
- サントリー 東京クラフトビール

#### チューハイ

- サントリー こだわりのレモンサワー
- サントリー こだわりのレモンサワー キリッど男前
- サントリー -79℃ ストロングゼロドライ

#### 焼酎・日本酒

- 霧島 黒霧島25° バック
- 宮崎本店 25° 金宮バック
- 黄桜 辛口一献
- 北関 錦の雫 全量山田錦 大吟醸

#### ウイスキー

- キリン ジョニーウォーカーレッド

### 味自慢

# 爽美都亭

おすすめメニュー

## 大好評販売中!

発行: 株式会社 飯盛屋グループ

### 自慢の逸品

#### 山の唐揚げ / 海の唐揚げ

材料4人分

鶏皮	1玉	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4

**作り方**

- 鶏皮を洗って、水気を絞ります。
- 片栗粉をまぶして、油で揚げます。
- 揚げた鶏皮を紙で吸い取り、お好みでソースを絡めます。

#### 肉豆腐 / 揚げ出し豆腐

材料4人分

肉豆腐	243kcal(1人分)
揚げ出し豆腐	130kcal(1人分)

**作り方**

- 肉豆腐を洗って、水気を絞ります。
- 揚げ出し豆腐を洗って、水気を絞ります。
- 油で揚げます。

#### 青じぞ入り鶏つくね焼

材料4人分 170kcal(1人分)

鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4

**作り方**

- 鶏皮を洗って、水気を絞ります。
- 片栗粉をまぶして、油で揚げます。
- 揚げた鶏皮を紙で吸い取り、お好みでソースを絡めます。

### 当店のおすすめ

#### とん平焼き

材料4人分(4個) 388kcal(1人分)

鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4

**作り方**

- 鶏皮を洗って、水気を絞ります。
- 片栗粉をまぶして、油で揚げます。
- 揚げた鶏皮を紙で吸い取り、お好みでソースを絡めます。

#### ガーリックやまめし

材料4人分 632kcal(1人分)

鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4
鶏皮(凍)	200g	片栗粉	小匙1/4

**作り方**

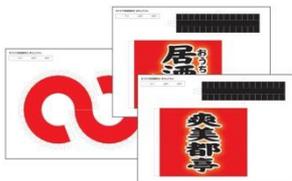
- 鶏皮を洗って、水気を絞ります。
- 片栗粉をまぶして、油で揚げます。
- 揚げた鶏皮を紙で吸い取り、お好みでソースを絡めます。



## 6. ペーパークラフト (赤ちょうちん、箸袋)

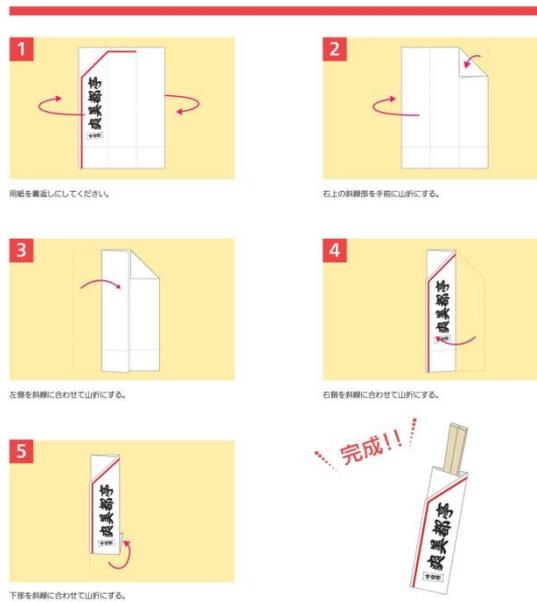
### おうちで居酒屋気分 赤ちょうちん ペーパークラフト 組立説明書

赤ちょうちんの展開図をダウンロードして出力してください。  
展開図のカット線を全てカットしてください。  
※平紙、折り線を折り曲げておくと作りやすくなります。



### おうちで居酒屋気分 箸袋 ペーパークラフト 組立説明書

箸袋の展開図をダウンロードして出力してください。  
展開図のカット線を全てカットしてください。  
※平紙、折り線を折り曲げておくと作りやすくなります。



下記よりダウンロードできます

URL : [https://www.summitstore.co.jp/app\\_page/pc.pdf](https://www.summitstore.co.jp/app_page/pc.pdf)

以上