

2021年8月20日

秋の味覚「さんま」をお楽しみください！

## 「秋薫る炙りメさんまの海鮮バラちらし(柚子酢飯)」新発売

### 1. 商品名 「秋薫る炙りメさんまの海鮮バラちらし(柚子酢飯)」

国産の柚子皮を混ぜ合わせた柚子酢飯と一緒に、秋の味覚の「炙りメさんま」や「サーモン」、人気具材の「まぐろ」、「寿司海老」等、具たくさんの海鮮が楽しめる、大満足な海鮮バラちらし寿司です。



### 2. 開発担当 寿司バイヤー 鈴木のおすすめポイント



「秋の味覚『さんま』を、とにかくお客様に楽しんで頂ける商品」をコンセプトに開発しました。

三陸沖産の美味しい「炙りメさんま」をはじめ、「さんま蒲焼」、「北海道産いくら」、「まぐろ」、「サーモン」、「焼ハラス」「寿司海老」、「数の子バラ子」、「玉子焼」、「きゅうり」の10種類の具材を盛り込み、それぞれの旨みが口いっぱい溢れ出す商品に仕上げました。酢飯や具材の「種類」、「バランス」を何度も試作し、完成するのに半年かかった、寿司バイヤー渾身の商品です！

**3. 販売期間**

2021年8月21日（土）以降の週末、10月頃までの販売予定

**4. 販売価格**

698円（税込価格：753.84円）

**5. 取扱い店舗**

サミットストア 115店舗（東府中店、神田スクエア店を除く全店）

以上