【與兵衛の鮓酢】ミシュラン一つ星の味をご自宅で！雛ちらし寿司セット受注承り中

扇酒屋堂株式会社は、今月2月25日（金）
までの期間に、「雛祭り用ちらし寿司セット」の受注を承り中です。この度「一乗寺
乃り英」様から、特別に煮穴子や車海老が入った「雛ちらし寿司」の具材の提供をしていただけることになりました。

https://shop.sushizu.jp/items/58699405

京都郊外の閑静な住宅街に佇む「一乗寺 乃り英」（京都府京都市左京区一乗寺下り松町31-2）。旬の素材、季節のおまかせ料理を味わうことができる洗練された割烹の店で、ミシュラン一つ星に輝いています。

辻與兵衛が50年の歳月をかけて作り出した「黄金比」でブレンドされた鮓酢（すしず）とセットで提供することで、家庭でプロが作る味を楽しめるセットとなっております。さらに伝統的農法で作られた新潟の「仙次郎はさがけ米」とのコラボレーションも実現。ちらし寿司をより美味しく召し上がっていただくためのセットに仕上げました。

扇酒屋堂は「日本では伝統的な年中行事に食文化が寄り添ってきたこと」を改めて伝えるべく、節句ごとの祝いに合わせた食の提案を行っております。今回のちらし寿司セットを企画いたしました。

【料 金】4人前 賞味期限は到着後２日です
・セット１：穴子ちらし寿司セット10,000円
・セット２：車海老ちらし寿司セット 10,000円
・セット３：穴子・車海老ちらし寿司セット（白雪彩ふきん付き）12,000円

共通：與兵衛の鮓酢144ml １本、288ml １本 レシピ集付き
「仙次郎はさがけ米」３合
共通具材：いか、かまぼこ、高野豆腐、絹さや、油揚げ、椎茸、錦糸卵

【受注期間】

2月25日（金）

【配送期間】
2月２６日（土）～３月６日（日）
ご希望承ります

【公式クッキングインスタライブ】
2022年2月23日　（祝・水）20:00　（1時間程度）
公式インスタグラムにて、日本語、英語、ポルトガル語によるライブ配信を予定しております。
與兵衛の鮓酢を使ったシャリの作り方をご覧いただけます。50年寿司職人一筋だった辻與兵衛が、娘だけに教えたシャリの作り方をご覧いただき、3月3日
の雛祭りに、是非ご家庭でちらし寿司を作ってみませんか？炊きたてのごはんに混ぜるだけで翌日までしっとりとした寿司飯を味わっていただけます

■お問い合わせ先
扇酒屋堂株式会社 與兵衛の鮓酢
sushizu@ougisakayado.com

公式インスタグラム
https://www.instagram.com/sushizu_jp/

公式Facebook
https://www.facebook.com/yoheenosushizu

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com