

## 銀座発！秋の行楽弁当は“まるで宝石箱”

SNS 映えするロール寿司 12 種 36 貫を折り詰め  
 秋の食材使った新作など、カラフルで一口サイズ

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は、一口サイズで色とりどりのロール寿司 12 種を、36 貫詰め合わせた秋の行楽弁当を、東京・銀座の創作和食店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)」で、2017 年 9 月 18 日(月祝)～10 月 31 日(火)まで販売します。

提供する「SHARI 特製秋の行楽弁当」には、サンマやナスといった秋の食材を使ったロール寿司 2 種と、イタリアンの前菜をイメージした“カプレーゼ風ロール寿司”、燻製した梅干しのピュアをソースに使った“進化系和食ロール寿司”の新作 4 種のほか、ローストビーフや焼きサバ、穴子、ソフトシェルクラブのロール寿司などお店で人気の定番ロール寿司 8 種を加えた、計 12 種を 36 貫詰め合わせます。

魚介やお肉を和洋折衷にアレンジした創作ロール寿司は、日本酒やワインなどお酒との相性の良さも評判です。蓋を開いた瞬間から、思わずスマホで写真を撮影したくなるような華やかさで、秋の行楽シーンやホームパーティーを盛り上げます。

直径 2.5cm と女性でも一口で食べやすくしているのも特長です。

販売価格は税込 4500 円(12 種 36 貫、3～4 人分)で、基本的に前日までの事前予約制で承ります。お品物は店頭で引き渡します。

期間中は 9 種 18 貫の少人数用(税込 2400 円、1～2 人分)と、9 種 9 貫のお一人様用(同 1200 円、1 人分)の折り詰めも用意するので、行楽シーンや人数に合わせて、種類をお選びいただけます。いずれも新作ロール寿司 4 種が入ります。

今回のようなロール寿司の行楽弁当を、秋に提供するのは初めてです。毎年、春のお花見シーズン限定で実施している人気企画で、お客様のご要望に応じて、今秋初開催します。銀座の夜を華やかに添えるフォトジェニックなロール寿司の数々を、“秋のお供”として是非、お楽しみください。



## 新作のイチオシは「燻製梅干し」のピューレをソースにしたチキンロール

新作のイチオシロール寿司は、贈答用の高級梅干しを手掛ける和歌山の「勝俣梅(しょうきばい)」とコラボした一品です。ピューレ状にした紀州南高梅の梅干しを28度の低温を保ちながら約16時間かけて、桜チップで燻した同社の「燻し梅ピューレ」を使用。低温調理でふっくらと仕上げたチキンを具材に、外側を高菜の漬物で巻き、燻しピューレをソースに使用しています。



口に含むと、甘酸っぱい梅肉ソースと高菜の発酵した甘酸っぱさと辛みが酢飯とよく合い、同時に上品な燻しの香りが鼻孔を抜けます。山クラゲを中に加えているので、コリコリした食感も楽しめる一品です。

このウメの“進化系和食ロール寿司”に加えて、“イタリアンの前菜ロール寿司”も新作に加われました。クリームチーズを具材に、バジルソースとバルサミコ酢をソースに使った一品で、上に載せたトマトとともに、カプレーゼのような味わいが楽しめるロール寿司です。

その他、新作には秋の食材を使い、サンマの天ぷらとアボカド、クリームチーズを具材に、ワサビとマヨネーズをソースに使った“意外の食材が斬新なロール寿司”と、秋ナスを自家製ネギ味噌で食べる“和ロール寿司”をご用意します。

## 新作はレストランのディナータイムでも提供

秋の行楽弁当用に考案した新作ロール寿司4種は、レストランでもディナータイムに単品提供(1貫税込250円～、注文は2貫から)します。

### 概要

商品名	SHARI 特製秋の行楽弁当	販売期間	9月18日(月祝)～10月31日(火)
店舗名	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座2-4-18 アルボーレ銀座ビル 8F		
最寄り駅	「有楽町駅」京橋口から徒歩5分、「銀座駅」A13出口から徒歩5分		
内容	ロール寿司を詰め合わせた3種の行楽弁当(12種36貫、9種18貫、9種9貫)の店頭販売		
予約方法	お受け取り日の前日までに電話(03-6853-8989)か店頭でご予約いただく必要がございます		
	(予約受付時間 / 電話 11:30～23:00、ご来店 11:30～23:00)		
	仕入れ状況によっては、当日のご予約で、お承りできる可能性もございます		
税込価格	12種36貫(3～4人分)4500円、9種18貫(1～2人分)2400円、9種9貫(1人分)1200円		
備考	・行楽弁当はお持ち帰りのみで、店内ではお召し上がりいただけません		
	・新作ロール寿司はレストランでもディナー時に単品でお召し上がりいただけます		
	(新作単品税込価格)	燻製梅肉ソースのお新香チキンロール…300円(1貫)	
	※ご注文は2貫～	ぷりぷり海老とアボカドのピンチョスロール…350円(1貫)	
	アボカドと秋刀魚の天麩羅ロール…250円(1貫)		
	自家製葱味噌が決めての真鯛と秋茄子のロール寿司…360円(1貫)		
電話	03-6853-8989	H P	<a href="http://restaurant.novarese.jp/shari-ginza/">http://restaurant.novarese.jp/shari-ginza/</a>

提供するロール寿司と使用する主な食材、行楽弁当のロール寿司種類

	36 貫	18 貫	9 貫
<新作 1> 燻製梅肉ソースのお新香チキンロール (チキン/生姜/山クラゲ/葱高菜/カニカマ/燻製梅肉)	○	○	○
<新作 2> ふりふり海老とアボカドのピンチョスロール (アボカド/クリームチーズ/海老/トマト/山葵マヨ/バルサミコ/バジルソース)	○	○	○
<新作 3> アボカドと秋刀魚の天麩羅ロール (秋刀魚天麩羅/胡瓜/アボカド/クリームチーズ/トビコ/山葵マヨ/ゆかり)	○	○	○
<新作 4> 自家製葱味噌が決めての真鯛と秋茄子のロール寿司 (焼白葱/自家製葱味噌/青唐/真鯛/焼き茄子/おかか)	○	○	○
イタリアンロール (クリームチーズ/玉子/胡瓜/カニカマ)	○	○	○
チキンロール (鶏肉/クリームチーズ/胡瓜/玉子/トビコ)	○	○	○
穴子ロール (カニカマ/胡瓜/穴子/アボカド、玉子)	○		
秋刀魚ナムルロール (秋刀魚蒲焼/もやし/錦糸玉子)	○		
スパイダーロール (ソフトシェル/葱/玉子/トビコ)	○	○	○
焼き鯖ロール (長芋/オクラ/ヤングコーン/鯖)	○	○	○
ローストビーフロール (長芋/ヤングコーン/オクラ/ローストビーフ)	○		
牛香味ロール (牛香味焼き/玉ねぎ/叩き煎りゴマ)	○	○	○



上段)SHARI 特製秋の行楽弁当 18 貫と 9 貫、下段)左から新作 2、3、4

————— 本件に関するお問い合わせ先 —————

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp