

【日本初】柿の葉で肉寿司を巻いた「柿の葉肉寿司」

1日の販売個数は最大100箱！新たに黒毛和牛希少部位を用いた新商品販売開始
～2月20日(木)に始まる京阪百貨店守口店の催事「駅弁とうまいもの大会」で先行発売～

株式会社ザ・テーブル（本社：大阪府寝屋川市 代表取締役：黒田一郎）が販売している、日本で初めて柿の葉で肉寿司を巻いた「柿の葉肉寿司」（1,253円 税込）。この度、新たに黒毛和牛を用いた新商品「特選 柿の葉肉寿司」（7個入り、2,462円 税込）を、2月20日(木)に京阪百貨店守口店で始まる催事イベント「駅弁とうまいもの大会」にて、先行発売いたします。イベント終了後は、ECサイト「BASE」や、新大阪駅の「キヨスク」でも発売する予定です。



「特選 柿の葉肉寿司」（7個入り、2,462円 税込）



日本初「柿の葉肉寿司」※商標登録出願中

■黒毛和牛を用いた新商品「特選 柿の葉肉寿司」！2/20「駅弁とうまいもの大会」で先行発売

当社が販売している「柿の葉肉寿司」は、日本で初めて柿の葉で肉寿司を巻いた商品。2019年2月に新大阪駅「キヨスク」にて販売を開始し、多い時には1日100箱を売り上げる人気商品です。ローストビーフや鴨ロースなどが乗る肉寿司を柿の葉で包むことで乾燥を防ぐほか、柿の葉に多く含まれるポリフェノールによる抗菌作用で保存性を向上。さらに、手を汚さずに葉の上で食べることも可能で、まさに寿司を包むのに最適な自然が生んだ包装資材。ひとつひとつ丁寧に巻いて仕上げています。

2月20日(木)に京阪百貨店守口店で始まる催事イベント「駅弁とうまいもの大会」で先行発売する「特選 柿の葉肉寿司」（7個入り、2,462円 税込）は、新たに特選黒毛和牛の希少部位を用いた特別商品。じっくり低温でローストビーフに仕上げ、柿の葉の香りと黒毛和牛の旨味が最高の逸品です。イベント終了後は、ECサイト「BASE」や、新大阪駅の「キヨスク」でも販売する予定です。当社といたしましては、食事や酒の肴のほか、お土産などお客様のニーズに合わせ幅広いシーンでご利用いただけたら、と思っております。

■「特選 柿の葉肉寿司」商品詳細

価格 / 個数 : 2,462円(税込)/7個入り※特製肉寿司のタレ、刻みワサビ付き
1個の大きさ : 65mm×35mm
賞味期限 : 購入日24時
販売箇所 : 京阪百貨店守口店 催事イベント「駅弁とうまいもの大会」内
※イベント終了後は、ECサイト「BASE」・新大阪駅「キヨスク」で販売予定
BASE URL : <https://nikunoha.thebase.in/>



是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。

取材のご希望などございましたら、試食もして頂けますのでご連絡下さい。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社ザ・テーブル 担当：黒田 TEL：090-9983-7993 E-mail:info@thetable.jp