

新商品 近大サクラマスを使用した鉄板焼料理 を期間限定販売！

「近大サクラマスの鉄板焼 瞬間スモークで」完成！

■近大サクラマスを使用した鉄板焼が完成

大阪千日前で誕生したお好み焼専門店「**千房**」を軸にお好み焼、鉄板焼業態を展開している千房株式会社（本社:大阪市浪速区、代表取締役社長 中井政嗣）のフラッグシップ業態である「ぷれじでんと千房（一部の店舗を除く）」にて、新商品「近大サクラマスの鉄板焼 瞬間スモークで」を平成29年3月1日から同年4月30日まで、期間限定で販売します。

世界初の完全養殖クロマグロ「近大マグロ」などでも定評のある近畿大学水産研究所のサクラマスを、イタリアン、フレンチなど経験豊かな当社商品企画部が、従来の「ぷれじでんと千房」には無い、新たな提供方法で仕上げたこの春自慢の新商品です。

■瞬間スモーク製法のこだわり

スモーク用のガラス製ポットを使用し、瞬間的に燻製の香りをつけています。

近大サクラマスを鉄板でミディアムに焼き上げ、スモーク用のガラス製ポットで軽く香りづけします。程よく香り立つ近大サクラマスを付け合せにした野菜と共に、特製シャンパンソースでお召し上がりください。

※特製シャンパンソース……ブロードディボンゴレをベースに野菜やフレッシュクリーム、スパークリングワインなどを合わせてソースに仕上げております。

※アクセントとして……季節野菜である春菊をペーストしてアクセントソースとして付け合せております。



■商品概要

「近大サクラマスの鉄板焼 瞬間スモークで」 ¥2,280-(税抜)

販売期間 3月1日～4月30日

**近大サクラマスの鉄板焼
瞬間スモークで**

- 瞬間スモーク製法 -
瞬間的に燻製の香りをつけています

近大サクラマスを鉄板でミディアムに焼き上げスモーク用の専用ポットで軽く香りつけします。
程よく香り立つ近大サクラマスを付け合せにした野菜と共に、特製シャンパンソースでお召し上がりください。

¥2,280
税込 ¥2,462



ぷれじでんと千房 オー・エム・ホテル日航ビル店 片山 裕貴

アレルギー原料7品目 乳
※写真はイメージです

■販売店舗

<大阪> ぷれじでんと南本店 / ぷれじでんと北店 / ぷれじでんとシェラトン都ホテル店
ぷれじでんとオー・エム・ホテル日航ビル店

<東京> ぷれじでんと銀座コリドー店 / ぷれじでんと広尾店

<本件に関するお問い合わせ先>

千房ホールディングス株式会社
マーケティング部/小川（オガワ）、浅原（アサハラ）

TEL:06-6633-1570

〒556-0011 大阪市浪速区難波中1丁目10番4号 南海野村ビル9F

E-Mail:h.ogawa@chibo.com URL:http://www.chibo.com

■近大サクラマスの魅力

近畿大学水産研究所 教授 家戸敬太郎のコメント

近畿大学水産研究所富山実験場では、サクラマスの「準絶滅危惧種」指定や漁獲量の激減をうけ、平成23年からサクラマスの養殖研究を開始し、平成28年10月に完全養殖を達成しました。

平成28年11月からは、富山県入善町および入善漁協と連携し、富山湾深層水（日本海固有水）を利用した完全養殖サクラマスの商用養殖試験にも取り組んでいます。

富山湾の水深100m層の清冷な海水を用いて養殖し、天然魚に比べ、年間を通して脂ののりが良いと評される絶品「近大サクラマス」をぜひご賞味ください。



近畿大学水産研究所 教授 かと けいたろう 家戸敬太郎



近大サクラマス

千房グループ概要

■千房ホールディングス株式会社

所在地：＜本社＞〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中1丁目10番4号 南海野村ビル9F
TEL:06-6633-1570

創業：昭和48年12月

設立：昭和49年11月

代表取締役社長：中井政嗣

資本金：48,000,000円

■千房株式会社

屋号：「千房」「エレガンス千房」「ぷれじでんと千房」など

所在地：＜本社＞〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中1丁目10番4号 南海野村ビル9F
TEL:06-6633-1570

創業：平成17年4月

代表取締役社長：中井政嗣

資本金：50,000,000円

事業内容：直営、FC店舗運営

Web Site: <http://www.chibo.com>

