

2011年10月4日

報道関係各位

五感で秋を楽しむ テーマは「実りの秋」
串焼き処『一番どり』 2011年 秋の新メニュー 開始！

(株)ジェーシー・コムサの外食部門、串焼き処『一番どり』が、「2011年秋の季節メニュー」を10月1日より開始しました。2011年秋のテーマは、「実りの秋」です。

実り多く、美味しい食材があふれる季節。しめじ、しいたけ、秋茄子、里芋など、季節を感じる食材をふんだんに使用したメニューを取り揃えました。五感で秋を愉しんでください。

また、東京で生活する福島、宮城、岩手の方々が故郷を思い出してほっとして頂けたら・・・との願いから福島、宮城、岩手の郷土料理を一番どり風アレンジしたメニューも新登場です。

串焼き
一番どり



■ 秋の新メニュー ■

【串焼き】

- ・豚バラ春菊しめじ巻串 220円
麦豚の旨味に、春菊香りとしめじが絶妙な一串。
- ・れんこん椎茸つくね串 189円
椎茸の香りとれんこんのしゃきしゃき感が旨い一串。
- ・鶏もも生七味焼き串 189円
塩焼きのもも肉に、自家製生七味の香りがアクセント。
- ・焼きカマンベールチーズ串 220円
大葉と醤油の香りに酒がすすむ一串。



【一品料理】

- ・れんこんチップ 柚子の香り 399 円
さくさくとした食感に、ほんのり秋の香りが。
- ・さといも団子 399 円
もちもちの食感を青さのり、白ごま、黒ごまの三種の味わいで。
- ・蒸し鶏のもみじおろしソース 420 円
鶏肉を玉ねぎでまりね。しっとりとした食感ともみじおろしがアクセント。
- ・秋茄子と鶏からのおろし和え 510 円
秋の旬菜に人気の唐揚げを組み合わせました。。
- ・かつおのたたき 510 円
戻り鰹は旬の極上品。たっぷりの薬味とご一緒に。
- ・羅臼産イカと秋の味覚のホイル焼き 546 円
海と秋の旬味を、味噌バターの香りがつつまます。
- ・カキフライ 567 円
瀬戸内の恵みの幸は、濃厚で芳醇な味わい。
- ・一番どり風 しそ巻き揚げ 399 円【福島、宮城の郷土料理】
味噌とくるみを青じそで巻いて揚げ、一番どり風につくねと一味を加えた一品。
- ・ひつつみ入り 鶏じゃが 450 円【岩手の郷土料理】
“ひつつみ”とは、小麦粉を練ってひつつまんで平たい団子状にしたのが名前の由来。



■ このリリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します ■
株式会社 ジェーシー・コムサ 広報担当 星幸子
Tel: 03-5722-7261 Fax: 03-5722-7269 e-mail: hoshi@jc-comsa.co.jp

【ジェーシー・コムサ・グループ 会社概要】

社名 : 株式会社 ジェーシー・コムサ
本社 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1JT 恵比寿南ビル2F
TEL:03-5722-7261 FAX:03-5722-7269
代表者 : 代表取締役会長 大河原愛子、代表取締役 CEO 大河原毅
設立 : 1964年11月 資本金 : 8億2,381万円 年商 : 165.4億円(2011.3月)
事業内容: 食料品の製造・加工・販売、および、外食店・食品宅配事業の展開
社員数 : 764名(2011.3月) グループ全体従業員数 : 1,280名(2011.3月)
URL : <http://www.jc-comsa.co.jp>
子会社 : (株)ファンシーコーポレーション、(株)ベネフィットデリバリー、(株)ビーデリサービス、(株)ほのぼの運動

JASDAQ
Stock Code: 2876