



創業して43年間守り続ける都名物のソースを手軽にご家庭で味わえる 「魚介のソース」 —11月より新発売—

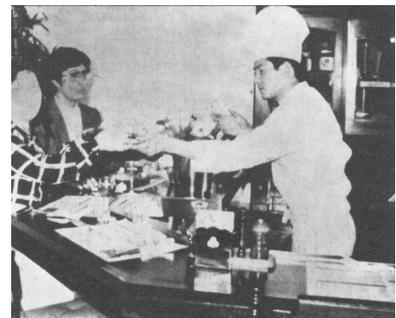
対面での鉄板調理で料理を提供する「ステーキ懐石都春日」他2店舗や「都プレミアムギフト」「都ウエディング」を運営する株式会社都(本社:広島県福山市、代表取締役社長:寄本大)は、創業以来、当社レストランの名物ソースとしてご愛顧いただく魚介類と相性の良い「魚介のソース」を11月より発売いたしました。



【魚介のソース[1瓶/110g]】



【イセ海老料理の名物ソースを商品化】



【創業以来 守り続ける味】

「このソース、持ち帰り用はないですか？」お客様の声よりご家庭用として研究を重ね商品化へ

当社各レストランで提供しておりますイセ海老料理は、当社が創業以来お客様よりご愛顧いただくお料理。【魚介のソース】は、そのイセ海老の華やかな見た目と美味しさ両方を存分に味わっていただくために考案した都伝統のソースです。昔からお越し頂くご常連様や、お祝いの席でイセ海老料理をお召し上がりになったお客様から、「ソースが美味しいので持ち帰り用はないですか?」「ソースの作り方を教えてほしい」というお声を多く頂戴するまでになりました。お客様の声に応えたい!という思いから長らく研究を重ね、この度、新商品『魚介のソース』として発売する運びとなりました。

家庭でも使いやすい瓶タイプ:醤油をベースに ケッパー・レモンの酸味を加えた魚介類に合うソース

創業43年を迎える当社が長きに渡り守り続ける味を、ご家庭で調理する際にプロの技術とコツを再現できるよう、日々の研究と長い期間研究を重ねました。この度商品化までたどり着くことができたのも、ひとえに皆様のご期待の賜物です。

『魚介のソース』の特長は、一般的なイセ海老料理に使われるガーリックソースを、醤油味をベースにした和風の味わいにした事です。醤油ベースの味に、ケッパー・レモンの酸味とガーリックの風味を加えることで、魚介類全般と相性のよいソースに仕上げております。ご家庭の冷蔵庫での保存や調理の際に使いやすいよう、容器も注ぎ口の大きな瓶タイプでご用意いたしました。

商品名	魚介のソース
発売日	2019年11月 自社レストラン店頭・都オンラインショップで販売
販売価格	950円(消費税別)
賞味期限	製造日より6か月/開封後はお早めにお召し上がりください。
保存方法	常温販売 /直射日光・高温多湿を避けて保存
備考	販売時にオリジナルアレンジレシピを添付



【魚介のソース 950円(税別)】

《よく合う食材とお料理》

- * 魚介類全般をつかった炒め物 [貝全般（帆立貝など）・海老・その他魚介類（鱈・マグロ・イカ・タコ等）]
- * ぽん酢の代わりに、刻みトマト・ネギ・大根おろしなどの薬味と組み合わせても美味しくお召し上がりいただけます。

◇海老と帆立のソテー



新鮮な海老と帆立貝を【魚介のソース】で香ばしく炒めたシンプルソテー。表面はこんがり、中はふっくらジューシーに仕上げた海老と帆立貝に、うまみと深みをプラスする【魚介のソース】を最後に加えて仕上げます。食欲をそそるメインディッシュが食卓を賑やかに彩る一皿です。

－材料（2～3人前）－

魚介のソース大さじ2杯（30cc）／むき海老（冷凍OK）6尾／ホタテ（刺身用）4個／アスパラ4本／オリーブオイル 適量／塩・コショウ 適量／小麦粉 適量

◇鱈のムニエル ～ミニトマトを添えて～



鱈のおいしい食べ方のご提案。【魚介のソース】とトマトの酸味を合わせるだけで、鱈の美味しさを更にひきだすお料理です。鱈を蒸し焼きで中までふっくら仕上げたら、【魚介のソース】にミニトマトの酸味をからめた特製ソースをかけて出来上がりです。

－材料（2人前）－

魚介のソース大さじ2杯（30cc）／鱈2切れ／ミニトマト5個／大葉6枚／バター20g／オリーブオイル 適量／塩・コショウ 適量／小麦粉 適量

株式会社都について

株式会社都（本社：広島県福山市春日町2-2-43、代表取締役社長：寄本大）は1976年7月31日創業。“すべての人々に歓びと感動をあたえること”をミッションとし、大切な人に「ありがとう」を形に変えて伝えたいと思うすべてのお客様に、レストラン事業を中心として、ウェディング事業やギフト事業を含めた計3事業を行っております。

- レストラン スターキ懐石都春日 (<http://miyako-kasuga.jp/>)
ヴェルデュ都 (<http://miyako-verdure.jp/>)
都あけぼの (<http://miyako-akebono.jp/>)
- ウェディング 都ウェディング (<http://miyako-wedding.jp/>)
- ギフト 都オンラインショップ (<https://miyako-online.jp/>)



Facebook・Instagram で各レストラン・ウェディングの最新情報を配信中、ぜひご覧ください。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社都 (<http://miyako-fukuyama.jp/>) 広報担当：歌谷
TEL:084-941-9278（受付時間10:00～18:00） FAX:084-941-1965
E-Mail: info@miyako-fukuyama.jp