

サミット 店内加工「鍋セット」リニューアル ～売場で販売する新鮮素材を使用～

サミットは、昨年販売を開始し人気となった店内加工の「牛もつ鍋」と「キムチ鍋」の鍋セットをリニューアルし、サミット全店で来年の2月中旬まで販売する。販売価格は1人前498円（本体価格）。

同商品において使用する野菜や魚介類、肉類は、すべて店内で販売している新鮮な商品を使用し、毎日バックヤードで製造している。

今年は、「牛もつ鍋」と「キムチ鍋」のつゆを話題のあごだしベースのつゆに変更。青果・精肉部門で販売している久原醤油㈱の「あごだしもつ鍋つゆ（醤油）」と「はくさいのうま鍋」のつゆを凝縮して作ったオリジナルの鍋つゆで、より美味しく簡単に楽しめる商品に仕上げた。



「牛もつ鍋」



「キムチ鍋」

内容：つゆは、焼きあごだしに魚醤と国内産にんにくを加え、深みとコクのある醤油味に仕上げた。「アメリカ産牛もつ鍋用（シマチョウ・解凍）」をたっぷり150g盛り付けたボリュームのある商品。野菜は店内で販売するキャベツや人参、にら、豆腐、鍋つゆを使用。鍋は直火・IH対応のアルミ鍋を採用。

※「牛もつ鍋」は、一部店舗で2人前も用意。

価格：498円（1人前・本体価格）

※二人前 880円・本体価格

内容：つゆは、コチュジャン・豆板醤の程よい辛さと焼あごだしや魚醤の旨みを効かせて仕上げた。「アメリカ産3S四元豚ばらうす切り」をたっぷり150g盛り付けた食べごたえのある商品。野菜は店内で販売する白菜やにんじん、ぶなしめじ、にら、豆腐、鍋つゆを使用。鍋は直火・IH対応のアルミ鍋を採用。

価格：498円（1人前・本体価格）

※二人前 880円・本体価格

【その他のラインナップ】



「海鮮寄せ鍋」(1人前 498円)

内容：甘口たら、生秋さけ、ボイルほたて、海鮮たこ団子、豆腐、白菜、ぶなしめじ、にんじん、長ねぎ、鍋つゆ。



「海鮮塩ちゃんこ」(1人前 498円)

内容：甘口たら、もち入り巾着、海鮮たこ団子、豆腐、白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ、鍋つゆ。



「ちゃんこ鍋」(1人前 498円)

内容：国内産若どりもも肉、白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ、豆腐、鍋つゆ。

※「ちゃんこ鍋」は、一部店舗で2人前も用意。



「ミルフィーユ鍋」(1人前 498円)

内容：アメリカ産3S四元豚ばら肉、白菜、鍋つゆ。

※「ミルフィーユ鍋」は、一部店舗のみの販売。



「レンジでポトフ」(1人前 498円)

内容：ウインナー、ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ブロッコリー、ポトフスープ。

※「レンジでポトフ」は、一部店舗のみの販売。