

サミット「恵方巻」 ～ 全て店内手作りで“美味しさ”訴求 ～

サミットは2017年節分の「恵方巻」商品を発表した。本年は予約販売を昨年より増やし、店内で販売する生鮮素材を使用した商品も品揃えする。また、予約商品と節分当日（2月3日）に店舗販売する商品共に、当日に1本1本店内で製造した商品を提供し、美味しさで差別化を図る。

【予約商品】※1月31日19:00まで受付 ※価格はすべて本体価格。



「開運極太サミット巻」1,980円
本まぐろ中トロや真鯛、北海道産いくら、数の子、活メ穴子、寿司えびなど豪華なネタを巻き込み、通常の太巻きの2倍以上の重量となっている。恵方巻の直径は約8cm・長さ約22cm。



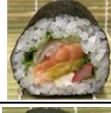




「紅白海鮮巻」1,380円
脂のり抜群な本まぐろ中トロと濃厚な味が特長の本まぐろ赤身、鮮魚部門で販売している味の良い生粹まだいを巻き込み、縁起の良い紅白をイメージした。




「旨み抜群な国産黒毛和牛たっぷり巻」1,380円
精肉部門で販売しているサミット味白慢の国産黒毛和牛肩ロースをたまり醤油やみりん、三温糖等で作った特製タレでごぼうと玉ねぎと一緒に焼き、たっぷりと贅沢に使用した和牛巻。

【2月3日店頭販売商品】

	商品名	特長
	ふっくら玉子の和風巻（都路たまご使用）	築地の玉子焼専門店も使用し、焼き上がりが綺麗な「都路たまご」を使用した玉子焼をメイン巻芯にした。「都路たまご」は、天然の飼料を使用し厳しい基準で出荷される卵。
	ソースが決め手の四元豚ヒレかつ巻	精肉部門で販売しているサミットこだわりの「3S 四元豚」を使用したヒレかつを巻いた商品。ソースはかつに合うように開発した専用ソースを使用。
	海老アボカドチーズ&サーモンサラダ巻	デパ地下等を参考に、海老、アボカド、サーモン、クリームチーズを巻き込み、女性をターゲットにした商品。
	本まぐろ中トロ入りまぐろたっぷり巻	脂のり抜群な「本まぐろ中トロ」や「まぐろ赤身」、「ねぎトロ」をたっぷり盛り込んだ商品。
	七彩海鮮巻	まぐろ、真鯛、サーモン、漬けぶり、赤海老、数の子バラ子、穴子の7種類の海鮮具材を豪華に巻き込んだ商品。

※上記の他、子供向けの「中巻2本セット」や「3色セット」「5色セット」を販売する。

	恵方巻【開運】お試しセット (5種盛り) ※2日までの販売	節分当日に販売する5種類の恵方巻を1巻ずつセットにした商品。恵方巻本番前に、「好みの恵方巻の味を確かめたい！」という方にピッタリ。
--	----------------------------------	---