

平成最後の恵方巻はまるで「大トロ」のようなローストビーフロール  
「飛騨牛の旨味ローストビーフロール」 限定販売

2月2日、3日各日限定30本、和食店の人気メニューから恵方巻を開発



飛騨牛の旨味ローストビーフ



飛騨牛の旨味ローストビーフ  
ロール



旬夏秋冬河むらの店内の様子

岐阜市の和食店「旬夏秋冬河むら」は今年の恵方巻にあわせて、「飛騨牛の旨味ローストビーフ」を販売します。ローストビーフは口の中でパサつくことや、かたさを感じる食感が一般的で、高齢のお客様には敬遠されがちです。旬夏秋冬河むらは、1年に渡る試行錯誤の結果、老若男女問わず喜んでもらえるローストビーフを仕上げることに成功しました。日本料理の技法を用いることで、旨味を凝縮しとろける食感を実現したローストビーフは、まるで大トロのような質感です。そして平成最後の節分の日にあわせて、2月2日（土）と2月3日（日）に各日限定30本でローストビーフロールを販売します。

○商品紹介

商品名	飛騨牛の旨味ローストビーフロール
商品説明	和の食材「昆布」を用いることで旨味がしっかりと感じられるローストビーフを実現し、食材として相性のよいお米と合わせた棒寿司です。
価格	1本 1680円（税抜き）
販売場所	旬夏秋冬河むら 〒500-8176 岐阜県岐阜市県町2丁目8 キャッスルイン地下1F
販売方法	2019年2月2日、3日（各日限定30本） 前日までに要予約
営業日時	火～日曜日の11時半～14時、17時～22時（日曜日は昼のみ営業）
ホームページ	<a href="https://syunkasyuutoukawamura.jimdofree.com/">https://syunkasyuutoukawamura.jimdofree.com/</a>

<本件に関するお問い合わせ>

旬夏秋冬河むら

〒500-8176 岐阜県岐阜市県町2丁目8 キャッスルイン地下1F

TEL : 058-264-0918