



日本エアポートデリカ株式会社  
平成27年8月11日



## 東京名店シリーズ 第3弾！ 世界的な権威のレストランガイドで一つ星を獲得 銀座「鰯とかみ」 佐藤 博之 監修

### 『手仕事 江戸前仕込み赤酢ちらし巻き寿司』を新発売！

鰯とかみ（東京都中央区 店主 佐藤 博之）と日本エアポートデリカ株式会社（東京都大田区 代表取締役社長 山本 理）は、このたび羽田空港の新しい空弁の提案として、『手仕事 江戸前仕込み赤酢ちらし巻き寿司』を8月11日（火）より発売いたします。銀座の江戸前寿司の伝統を守る銀座の名店「鰯とかみ」。レストランガイドの格付けで 一つ星 を獲得した味が空弁となって誕生いたしました。江戸前寿司伝統の赤酢の深い味わいが一体となった巻き寿司に 彩 豊かな海の幸をちらしました。「赤酢巻きし」には「数の子」の食感が楽しめます。赤酢飯に甘めの卵を合わせ、ちらした素材は、「こはだ」「たこ」「さけ」「穴子」「えび」「かに」「はす」を丁寧に酢し、「いくら」をちりばめました。「空の旅」新しい食のスタイルをご提案いたします。“一つ星の味”を旅のお供に、是非ご賞味ください。

■商品名：『手仕事 江戸前仕込み赤酢ちらし巻き寿司』

■販売価格：本体価格 1,200 円（税込 1,296 円）

■販売日：平成27年8月11日（火）より

■取扱店舗： 羽田空港第1旅客ターミナル2階「空弁工房」「ピア」「ベイサイド」 各店  
羽田空港第1旅客ターミナル2階「BLUE SKY ゲートショップ」 各店  
羽田空港第2旅客ターミナル2階「空弁工房」「ピア」「シーサイド」 各店 ほか



商品写真（盛付け例）

#### 【略歴】佐藤 博之（さとう ひろゆき）



自ら築地に足を運び、素材の良さを自分の目でたしかめて素材選びをし、常に見るもの感じるものに対し、それらを自分の

料理に生かせないかと考えます。とかみの店主に抜擢され、ミシュランで星を獲得した後も、江戸時代から伝わる江戸前鰯という伝統文化をお客さまに楽しんでもらい、また次の世代へ継承するために日々精進しています。

#### 【店舗紹介】銀座 鰯とかみ



厳選され、こだわり抜いた旬の素材にならび、鰯とかみでは天然近海の魚介類に江戸前寿司伝統の仕事をし、お客様に提供しております。特にまぐろは築地にあがる最高級の国産天然本まぐろを使用し、シャリは新潟の山間部でとれるミネラル豊富な棚田米を使用。風味や旨味がまぐろと相性の良い赤酢を使用しております。江戸前寿司の華であるまぐろの旨味と赤酢の深い味わいが一体となった最高の味をお楽しみいただけます。

本件に関するお問い合わせ先  
日本エアポートデリカ株式会社  
運営統括部 03-5708-7788（鈴木/元田）