

～おしゃれにスプーンで食べられる全く新しい“新感覚海鮮丼”～

デリバリー専門店「海鮮どんぶり茶屋」OPEN!

2020年10月26日（月）より、株式会社レイジックス（所在地：札幌市・代表取締役：敬禮匡）は、海鮮丼を完全にイノベーションした“新感覚海鮮丼”を提供するデリバリー専門店「海鮮どんぶり茶屋」を開店し、出前館及びWoltにてオーダー開始しました。

【脱醤油！ネタにもご飯にもあう“オリジナルソース”を新たに開発しました！】

この度販売を開始する“新感覚海鮮丼”は、海鮮丼は「ご飯の上にネタをのせ、醤油をかけて食す」という常識を覆すべく、醤油をかけずに召し上がって頂く為の専用オリジナルソースを弊社独自に開発致しました。例えば、バジルの香りをきかせたイタリアン風ソースや、バターフレーバーのフレンチ風ソース、青野菜をベースにしたフレッシュムース、出汁&ワサビクリームソースなど、創作料理のエッセンスをふんだんに取り入れた“新感覚海鮮丼”を10種類ラインナップいたしました。



新鮮イタリアン海鮮丼

魚介と野菜を、特製イタリアンバジルソースと熟成トマトソースで食すサラダ感覚の海鮮丼



炙り鮭といくらの春風丼

炙りサーモンといくらに、青野菜のフレッシュムースをたっぷり絡めた爽やか風味の海鮮丼



海鮮たっぷり雪待ち丼

わさびのクリームソースで和えた魚介上に、だしの風味豊かな山芋をかけた真っ白海鮮丼

【たっぷりのお野菜や、穀物米をブレンドすることで“ヘルシー海鮮丼”を実現しました！】

“新感覚海鮮丼”は、魚介に新鮮な野菜と合わせることで、見た目はもちろん、食味も完全に新しい海鮮丼へ進化させました。また、シャリ部分のご飯の下層は、食物繊維やビタミンたっぷりの“紫黒米”という古代米をブレンド。女性を意識したヘルシー海鮮丼に仕上げております。白米だけでは味わえないこれらの食感と味覚は、オリジナルソースとの相性も抜群です。

【海鮮丼専門店直営だから“新鮮な魚介”にはとことんこだわります！】

弊社は札幌二条魚市場をはじめ、北海道内にて海鮮丼店「どんぶり茶屋」を3店舗運営しており、海鮮丼専門店として20年以上の歳月を積み重ねてきました。その経験で培った「新鮮な魚介」をご提供し続ける想いは、デリバリー店でもしっかり受け継いでおります。



リゾット風イカ墨丼

イカ墨ご飯の上に、イカ墨ごまソースを和えた道産いかをたっぷりのせた真っ黒な海鮮丼



濃厚フレンチ海鮮丼

ふんわりバターが香る特製フレンチソースが、醤油とは別次元の美味しさを醸し出す海鮮丼



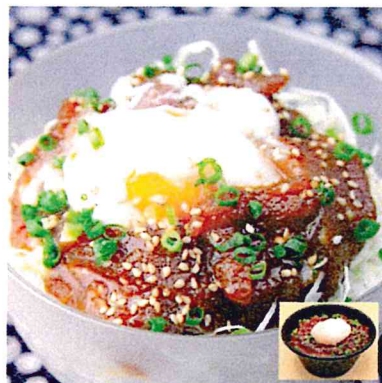
まぐろの和風ジュレ丼

たっぷりのまぐろと炙りまぐろを、特製の和風醤油ジュレをまぶして食す創作和食海鮮丼



ふわふわネギトロ丼

とろろを和えたふわふわのネギトロに温玉をトッピング。甘味ある特製だれが絶品の海鮮丼



ピリ辛まぐろのユッケ丼

たっぷりのまぐろに、特製のユッケだれを和えた海鮮丼。トッピングの温玉と相性抜群



チーズinまぐろメンチカツ丼

チーズINしてさくっと揚げた新鮮マグロのメンチカツ丼。自家製専用ソースが相性ぴったり

【道民にも海鮮丼をもっと気軽に食べてもらいたい！その思いが開発のきっかけです】

来店されるお客様の大半が道外・海外という海鮮丼店を続けてきた中で、道民のお客様にも、もっと海鮮丼を気軽に召し上がってもらいたい！という思いが“新感覚海鮮丼”には詰まっています。またコロナ禍の中、ご自宅や職場にて安心して召し上がっていただきたいという思いからデリバリー専門を選択しました。お届けになりましたら、是非スプーンにて下からすくって頂き、口の中で複雑に絡まるいくつかのフレーバーをご堪能頂きたいと思っております。

【店舗概要】

店名：海鮮どんぶり茶屋

デリバリー媒体：出前館、Wolt、UberEats(予定)

配達地域：札幌市中央区大通を中心とした配達可能エリア

営業時間：10:00～17:00

定休日：土日祝（変更する場合あり）

【このプレスリリースに関するお問い合わせ先】

札幌市中央区南2条東1丁目1-11 第3泊ビル 2F

株式会社レイジックス

担当：大野 大輔

電話番号 011-200-7778

FAX 011-200-2224

E-Mail office@raisix.co.jp