

桜色や桜鯛のロール寿司など春の新作4種を詰めた
一口サイズでカラフルなロール寿司12種36貫と9種18貫
まるで宝石箱！銀座発の可愛い手土産“お花見弁当”を2種販売

銀座三越では9種9貫のお一人様ランチボックスも登場

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100百万円)は、桜色のロール寿司や春の食材を使ったロール寿司など新作4種を含む“お花見ロール寿司弁当”(12種36貫/税込4500円/3~4人分)を、東京・銀座の創作和食店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)」で、期間限定販売します。

カラフルで可愛い見た目のロール寿司の詰め合わせは、蓋を開いた瞬間から、お花見のテンションをアップさせる、宝石箱のような華やかさです。一貫ずつが直径2.5cmなので、女性でも一口で食べやすい大きさです。

販売期間は2017年3月3日(金)~4月9日(日)までで、基本的に前日までの事前予約制で承ります。お品物は店頭で引渡します。

販売するお花見ロール寿司弁当「SHARI 特製お花見弁当」は、桜色をイメージしてサーモン(赤)の上に鯛(白)を巻いた「スプリングロール」と、長芋、卵、梅肉ソースを桜鯛で巻いた「桜鯛ロール」、ワラビやゼンマイなど旬の山菜を稲荷揚げで巻いた「旬山菜の稲荷ロール」、海老味噌とクリームチーズ、ツナを巻いて粉末にした桜エビを散らした「桜海老ロール」の新作4種と、当店人気のロール寿司8種を、3貫ずつ計36貫を折詰にして提供します。

期間中は9種18貫の少人数用(税込2400円/1~2人分)のお花見弁当も同時販売します。ミニサイズにも新作ロール寿司2種(「桜海老ロール」と「旬山菜の稲荷ロール」)が入ります。

花見の人数や、持ち込むお食事の量に合わせて、どちらかをお選びいただけます。

店舗は銀座駅・有楽町駅に近く、銀座・有楽町エリアでお買い物のあと、「特製ロール寿司」を手に提げ、近くの「日比谷公園」(お店から徒歩約10分)まで、散策がてらのお花見が楽しめます。



新作ロール寿司の他は美味しさとカラフルさで話題になる店舗人気メニューをバランスよくセレクト。クリームチーズとカニカマなどを生ハムで巻いた「イタリアンロール」や「ローストビーフロール」、「サラダロール」など、ガッツリ~ライト系まで味わいも多彩です

銀座三越でも特別販売、オフィス向けに 9 種 9 貫のお一人様ランチボックスを用意

2017年3月29日(水)～4月4日(火)まで、銀座三越の催事売場(B2F 食品フロア)でも限定販売します。店舗で販売する12種36貫と9種18貫のほか、銀座三越限定で9種9貫(税込1512円/1人分)のお一人様向けランチボックスをご用意します。ランチボックスにも、新作ロール寿司2種(「桜海老ロール」と「旬山菜の稲荷ロール」)を詰め合わせます。近隣のビジネスパーソンのオフィスランチやショッピング帰りのご自宅ランチにオススメのボリュームです。



イベント概要

商品名	SHARI 特製お花見弁当
販売場所	<1> SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー) <2> 銀座三越 B2F 食品フロア
販売期間	<1> 2017年3月3日(金)～4月9日(日) <2> 2017年3月29日(水)～4月4日(火)
販売方法	<1> 受取日前日までに電話(03-6853-8989)か店頭でご予約いただく必要がございます (予約受付時間 / 電話 11:30～23:00、ご来店 11:30～23:00) 仕入れ状況によっては、当日のご予約で、お承りできる場合もございます お弁当はお持ち帰りのみで、店内ではお召し上がりいただけません <2> 予約不要、ご来店時に店頭でお買い上げいただけます お客様のご来店状況によっては商品が売り切れる可能性がございます
税込価格	<1> 36貫…4500円、18貫…2400円、9貫…販売なし <2> 36貫…4860円、18貫…2592円、9貫…1512円
店舗住所	<1> 〒104-0061 東京都中央区銀座 2-4-18 アルポーレ銀座ビル 8F <2> 〒104-8212 東京都中央区銀座 4-6-16
問合せ先	<1><2> 共通 03-6853-8989 (SHARI THE TOKYO SUSHI BAR)



商品概要

詰め合わせ内容	36 貫	18 貫	9 貫
SHARI THE TOKYO SUSHI BAR	4500 円	2400 円	販売なし
銀座三越(催事売場/B2F 食品フロア)	4860 円	2592 円	1512 円
【新作】桜海老ロール(桜海老/味噌/葱/クリームチーズ/胡瓜/ツナ) 旬の桜海老と海老味噌をアクセントにしたロール寿司。乾燥させた桜海老を乾煎りして、ロールにまぶしています。海老の頭の味噌を発酵させた海老味噌の濃厚な味わいが特徴	○	○	○
【新作】スプリングロール(サーモン/鯛/カニカマ/胡瓜/玉子/クリームチーズ) 桜色をイメージしたサーモン(赤)と鯛(白)のロール寿司	○		
【新作】桜鯛ロール(桜鯛/梅肉/紫蘇//胡瓜/玉子/長芋) 旬の桜鯛のお刺身を外側に巻いた、梅肉ソースで食すロール寿司	○		
【新作】旬山菜の稲荷ロール(長芋/山葵/稲荷揚げ) 旬の山菜「わらび」「ぜんまい」等を使用した季節のロール寿司。山葵のピリツとした辛みがアクセント	○	○	○
【店舗人気メニュー】イタリアンロール、チキンロール、サラダロール、スパイダーロール、焼き鯖ロール、ローストビーフロール、牛香味ロール	○	○	○
【店舗人気メニュー】秋刀魚ナムルロール	○		



春の新作ロール寿司：
桜海老ロール(上左)、スプリングロール(上右)、桜鯛ロール(下左)、旬山菜の稲荷ロール(下右)

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133
E-mail: t-matsui@novarese.co.jp

広報事務局(株Clover PR 内)担当:澤本、福本 TEL.03-6452-5220 FAX.03-6452-5221
E-mail: cloverpr@cloverpr.net