

ダイニングから希少部位の定食登場！

ずにく ミナマグロ頭肉を煮付けにしました

～オリジンダイニングにて3月1日(木)より新商品を販売開始～

イオングループのオリジン東秀株式会社(代表取締役社長:前原正憲、以下当社)は、定食屋オリジンダイニング全店にて、「～希少部位～ミナマグロ頭肉の煮付け定食」を3月1日(木)より販売します。

あまり流通しないミナマグロの頭肉をシンプルに煮付けにしました。ほろっとほぐれる脂ののった身が、ごはんにもお酒にも合う一品です。定食は、ごはん・味噌汁・小鉢・お新香がセットになって税込価格1,180円。お酒と一緒に楽しみたい方には、税込価格980円で単品をご用意しています。

当社は、今後もお客さまのニーズにお応えし、価値ある商品を提供できるよう、新商品を販売してまいります。

商品情報



- 【商品名】 ずにく
ミナマグロ頭肉の煮付け定食
- 【税込価格】 1,180円
- 【特徴】 あまり流通しないミナマグロの頭肉をシンプルに煮付けにしました。ほろっとほぐれる脂ののった身が、ごはんにも、お酒にも合う一品です。
単品は、税込価格980円。

※写真はイメージです。

オリジンダイニングとは・・・

デリカ専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」と中華レストラン「中華東秀」のノウハウを活かした定食屋であり、2015年8月に1号店をオープンいたしました。「おいしさ」と「高品質」「満足感」「女性が気軽に入れる空間」をコンセプトに、できたてのおいしさを提供しています。お米の旨味を楽しんでいただける新潟コシヒカリを使用し、飽きがこないように30種類以上の定食と、旬の食材を活かした新メニューを発売します。また、290円の生ビールをはじめとしたお酒やおつまみも豊富に取り揃えることで、お食事だけでなくさまざまなシーンで、幅広いお客さまにご利用いただいております。