

旬の「五島列島産ぶり」を味わう 照り焼きとぶりかまの塩焼き、2種類の定食が登場

オリジンダイニングにて12月1日(月)より新商品を販売します

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、「五島列島産ぶりの照り焼き定食」をはじめとする新商品を12月1日(月)より販売します。

旬を楽しむ「五島列島産ぶりの照り焼き定食」は、魚定食の中でも食べごたえたっぷりのサイズでご用意しました。甘辛い照り焼きのタレでごはんがすすみます。「五島列島産ぶりかまの塩焼き定食」は、ぶりかまをじっくり塩焼きにすることで、ごはんにはもちろん、お酒にもよく合う満足いただける一品です。その他、海老やタラという魚介の旨みがたっぷり出たスープと味の染みた野菜を味わう「あったか味噌鍋定食」を販売します。

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

【発売日時】 2017年12月1日(月)

【販売店舗】 オリジンダイニング全店

【商品名】 五島列島産ぶりの照り焼き定食

【税込価格】 890円

【特徴】 魚定食の中でも食べごたえ満点なサイズで、甘辛い照り焼きのタレで仕上げました。定食だけでなく単品でもご注文いただけます。



【商品名】 五島列島産ぶりかまの塩焼き定食

【税込価格】 790円

【特徴】 じっくり塩焼きにしたぶりかまは、ごはんだけでなく、お酒にもよく合います。定食だけでなく単品でもご注文いただけます。



【商品名】 あったか味噌鍋定食

【税込価格】 790円

【特徴】 海老やタラといった魚介の旨みたっぷりのスープでほっとする一品です。定食だけでなく単品でもご注文いただけます。



※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。