

2021.6.24

テイクアウトメニュー刷新、環境に配慮した取り組みも ワイナリーレストラン・サンクゼール

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約140店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、6月25日（金）から、ワイナリーレストラン・サンクゼール（長野県飯綱町）にて、新しいテイクアウトメニューの提供を開始します。併せて、繰り返し使える容器を使い、環境に配慮した取り組みを開始します。

新テイクアウトメニュー



↑新テイクアウトメニュー（写真中央はリユース容器として使用する陶器の容器）

ワイナリーレストラン・サンクゼールの環境に配慮した取り組み

普段テイクアウトで使用する紙製の容器を、繰り返し使える陶器の器に変え、お客様にご返却いただくことで、100円引きのお得な価格で、おうちではなかなかつくることのできない本格的なお料理を楽しんでいただけます。また、お客様の事前持ち込み容器でのご提供も可能。これは、サンクゼールの経営理念でもある「豊かな自然環境を次世代に手渡す」ことを目標にした取り組みです。（適応メニューは、シーフードパエリアと長野県産牛のラザニアの2メニュー）

本件に関する取材お問い合わせ先
株式会社サンクゼール（担当：丸山）

☎026-219-3936

E-mail: sc_pr@stcousair.co.jp
<http://stcousair.co.jp/company>

飯綱町のお米で作ったシーフードパエリア（2人前）

飯綱町のお米を使ったボリュームたっぷりのパエリアです。目にも鮮やかな魚介と野菜をふんだんに使っています。具材をごはんと一緒に炊き込むため、魚介のうまみがしっかりごはんに染みこんでいます。サフランの香りときれいな色が食欲をそそります。

■税込¥1,580 ■リユース容器使用 税込¥1,480



長野県産牛のラザニア サンクゼールオリジナルボロネーゼソース（2人前）

牛肉を贅沢に使った自社製造商品「パスタソース ボロネーゼ」に長野県産牛肉を加え、食べ応えのあるラザニアに仕上げました。お受け取りの時間に合わせて焼きたてをご用意します。

■税込¥1,580 ■リユース容器使用 税込¥1,480



長野県産牛と赤ワインを使ったビーフシチュー

長野県産牛をじっくり煮込みました。サンクゼールの赤ワインを使ったビーフシチューです。口の中でお肉がほろほろとくずれます。季節の野菜とともに楽しみください。

■税込¥1,380



福味鶏のコンフィ（2本）

長野県のオリジナルブランド鶏「福味鶏」を低温でじっくりと調理し、最後に表面を焼き上げました。内側はしっとりジューシー、外側はパリッとした食感がお楽しみいただけます。

■税込¥680



旬の魚介フリット サンクゼールのディップソース

衣にサンクゼールのシードルを使うことで、サクッとした軽さとほんのりシードルのさわやかさを味わえるフリットが完成しました。旬の魚介を使ったフリットをサンクゼールのディップソースをつけてお召し上がりください。

■税込¥880



※テイクアウトのお渡し時間は14:30~17:30、但し、時間外も応相談にて受付。
※ご予約の受付は6月24日から。新メニューはすべて前日の17:00までのご予約制とさせていただきます。
※テイクアウトご注文電話番号：026-253-8070（ワイナリーレストラン・サンクゼール）

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。

本件に関する取材お問い合わせ先
株式会社サンクゼール（担当：丸山）

☎026-219-3936

E-mail: sc_pr@stcousair.co.jp
<http://stcousair.co.jp/company>