

2023年6月7日

麒麟シティ四十周年記念チャレンジメニューとして、期間限定で「幸えび」を使用した料理が全店舗で提供されます。



国産シロアシエビのブランド「幸えび」がビアレストラン「麒麟シティ」にて提供されることが決定いたしました。「幸えび」は海幸ゆきのや合同会社が生産・販売を行う頭から尻尾まで殻ごとお召し上がりいただける生食可能のサステナブルな食材です。

丁寧に積み重ねてきた「おいしい」と、こだわりの詰まった「おいしさ」でおもてなしをする「麒麟シティ」では四十周年を記念して数々のスペシャルメニューを企画・販売。「いつものおもてなしと美味しさを これからも、いつまでも。」を掲げ、食材の新しい価値を提供するべく、5月10日から特別なメニューを提供しており、その第2弾チャレンジメニューに国産（養殖）海老「幸えび」が採用されます。

今回は、一般的に認知されている「エビチリ」を麒麟シティ風にアレンジし、殻ごと食べられるという「幸えび」の素材の利点を活かし、見た目も華やかなメニューに仕上げてくださいました。

■幸えびのチリソース



今回、「麒麟シティ」にて提供されるのは「幸えびのチリソース」。第二弾のチャレンジメニューとして、6月7日から7月4日までの期間限定の商品です。「幸えび」の引き締まった身とえび本来のうまみを存分に活かした渾身の一品です。

イベント詳細

■提供期間：6月7日（水）～7月4日（火）

■提供場所：麒麟シティ・麒麟シティプラス全28店舗

（店舗一覧）<https://www.kirincity.co.jp/shop/index.html>