

報道関係者各位

No.021

2016年7月28日

創業60年 伝統の洋食レストラン

株式会社スコットからの新メニューのお知らせ

2016年8月19日

札幌三井JPビルディング 赤れんが テラス3階



北海道初上陸！ 激辛生野菜 オリジナルOIL無料！

激辛生野菜オイル無料

辛 ↓ 激辛	島唐辛子	タバスコ × 5倍
	ブータン	5倍
	ベトナム	5倍
	パラペーニョ	20倍
	ハバネロ	50倍
	ジョロキア	150倍

Over Kill!

キャロライナ・リーパー 300倍

ご希望のお客様には八丈島産
「パラペーニョ」・「ハバネロ」
の生野菜を3個500円（税込）
で販売いたします。



8月19日～9月19日 期間限定

株式会社スコット（札幌市中央区北2条西4丁目北海道ビル6階）は、洋食専門店【スコットグリル】（札幌市中央区北2条西4丁目 赤れんが テラス3階）に『北海道初上陸の激辛生野菜』を提供いたします。八丈島産の激辛野菜7種類を生産者直送で仕入れし、オリジナルのOIL漬けにして無料ご提供致します。希望のお客様には激辛生野菜の小売販売も致します。（OIL漬け・小売販売共に8月19日～9月19日期間限定）なかでも「キャロライナ・リーパー」という激辛唐辛子は2013年に発見された「世界一辛い唐辛子」で、現在ギネスブックに登録されている激辛唐辛子チャンピオンです。発見されてから間もないため入手困難ですが、独自のルートで仕入れすることができました。超激辛の為、お客様には「自己責任」でご賞味頂いております。

洋食レストランが前身のスコットは、おかげさまで創業60周年を迎えております。受け継いだ伝統の味とレシピを元に、札幌市民の皆様へ愛される店舗を目指す所存でございます。

【スコットグリル】は、これまでのハンバーグ料理に加え弊社チェーン店で大変ご好評頂いている伝統のカレーライスもご提供いたします。ビジネス街でランチタイムに制限のあるお客様へ、敏速かつ美味しいお食事を心がけていきます。また、17時以降はビジネスマンの充実したアフター5に合わせるべく、お酒のつまみになる一品料理も多数揃えています。

今後とも弊社では、周辺の皆様へ美味しいお食事のご提供にとどまらず、広く一帯の魅力を市民の皆様へお届けすることを旨とし、今後とも広くPRして参ります。

報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社スコット・常務取締役 谷口裕臣（ゆうじん）
TEL：011-231-8896 FAX：011-251-7723