



CONTENTS

1. 居酒屋『かまどか』の新グランドメニューは、本日10月5日(火)よりスタート。今回の目玉は、2年連続ミシュラン2つ星の名店“堀兼”監修。
2. 『居酒屋 土間土間』の新メニューは、“ちょい+タシ”を提案。定番メニューも自分流にアレンジ。
3. 『しゃぶしゃぶ温野菜』“鴨しゃぶ”がヒット! 35000食突破。1ヶ月で75000食突破。もうすぐ終了。
4. 『ぶっちぎり酒場』新店情報。新宿靖国通り店、品川店などを新たにオープン。

1. 居酒屋『かまどか』の新グランドメニューは、本日10月5日(火)よりスタート。今回の目玉は、2年連続ミシュラン2つ星の名店“堀兼”監修メニュー。



本日よりスタートする居酒屋『かまどか』の新グランドメニューは、白金台にある2年連続ミシュラン2つ星を獲得した創作和食の名店「堀兼」堀内英弘氏の監修していただいたメニューがおすすめです。このようなミシュランお墨付きの和食店との取り組みは、チェーン居酒屋としては、初の試みであり、調理の簡素化が進むチェーン居酒屋の中でも、『かまどか』は、店内でのひと手間かけた料理提供をしてきた店内調理のノウハウが強みであることから、創作和食店とのコラボが実現いたしました。



『京都九条葱の鴨すき鍋』(税込1,355円)

この鍋の主役は“だし”。上質な鰹の風味とコクのある鴨の旨味が堪能出来、最後の一滴まで飲み干せるお鍋です。

名店“堀兼”の看板商品である鍋には、特にこだわった自信作です。これからの季節にぜひ味わっていただきたい一品です。



『あん肝れんこんの挟み揚げ』(税込515円)

コクのあるあん肝と淡白なれんこんが良く合います。



『翡翠のあんかけおこげ』(税込620円)

深緑の翡翠(ひすい)色を出す為に、ホウレン草をふんだんに使いました。

監修の内容は、新しいレシピだけでなく、仕入れ先や使用する素材の選定、今までの“だし・タレ”の改善等、堀内氏の直接指導のもと新しい創作料理を開発しています。その中で「堀兼」の看板商品である鍋には特に力を入れ、基本となるだしから一新。こだわり抜いた渾身の逸品に仕上がっており、単品メニューの他、宴会コースでも堪能頂けます。

お客様の約6割を20代後半～30代女性が占めるブランドである『かまどか』では、今回の新メニューで、『名店の味×お手頃価格』がお客様から選択される“一つ上の付加価値”をご提案させていただきました。低価格化が進む居酒屋の中において、日常の中のちょっとした贅沢をお手頃価格で体験できる居酒屋としてご利用いただくことで、他店との差別化を図る狙いをもってあります。

10月5日(火)より、全国の居酒屋『かまどか』(73店舗)でスタート。

2. 『居酒屋 土間土間』の新メニューは、“ちょい+タシ”を提案。定番メニューも自分流にアレンジ。

20代前半女性をメインターゲットとした『居酒屋 土間土間』でも、本日10月5日(火)より、新グランドメニューがスタート。今回の新メニューでは、“ちょい+タシ”をご提案。お好きなメニューにご自分でトッピングができる“ちょい+タシ”メニューをお手頃な105円でご用意いたしました。“ちょい+タシ”メニューは、「辛・美・甘」のそれぞれテーマでご用意。「辛」は、いまだ人気の高い“食べるラー油”、「美」は、“コラーゲンゼリー”、“ヒアルロンジュレ”、「甘」は、アイスクリーム(バニラ・抹茶・チョコ)。商品開発担当者のおススメは、某テレビ番組で、プロの料理人から「料亭の味」と言われた「コラーゲンたっぷり鶏そば」に、“食べるラー油”、「辛味! 坦々麺」に“コラーゲンゼリー”を入れると、味の美味しさだけではなく、新陳代謝+美肌効果への期待もプラスされるとのこと。自分好みに美味しく食べられる上に、美容にいいことが期待できることで、若い女性には、おススメの食べ方です。



10月5日(火)より、全国の『居酒屋 土間土間(227店舗)』でスタート。

3. 『しゃぶしゃぶ温野菜』“鴨しゃぶ”がヒット! 発売2週間で35000食、1ヶ月で75,000食突破。もうすぐ終了、10月19日(火)まで。

9月1日(水)より、秋の新メニューとして導入された「鴨しゃぶ」。こちらも創作和食店「堀兼」監修のメニュー。「堀兼」監修の上質な鰹節の風味がたっぷりの、その名も“秘伝 鴨だし”が好評をいただいております、このだしで作る「雑炊」、「きしめん」は、絶品とのお声もいただいております。



“九条ねぎ”と一緒に召し上がりいただくのがお勧めです。本コースご注文の場合、九条ねぎは、お替り自由。
 『しゃぶしゃぶ温野菜』HP (<http://www.onyasai.com>) も、ぜひご覧ください。
 【鴨しゃぶ食べ放題コース】一人前 3,280円

- 秘伝 鴨だし (+もう1種のだしも選択可)
- 鴨肉もも (+牛・豚・鶏肉 5種)
- 国産野菜 16種 + 当コース限定「九条ねぎ」
- 竹筒つみれ 5種
- 鍋肴 9種
- 鴨だし専用「鴨南蛮」(+お食事 3種)

今回の“鴨しゃぶ”がヒットした要因として、ご家庭での普段の食事とは異なる外食ならではのメニューとちょっとした贅沢感を味わえる点がお客様のご指示をいただいていると考えております。

全国の『しゃぶしゃぶ温野菜』(204店舗)10月19日(火)までの予定ですが、在庫がなくなり次第終了となります。

4. 『ぶっちぎり酒場』新店情報。新宿靖国通り店、品川店などを新たにオープン。

低単価居酒屋市場へ、昨年 12 月に進出した『ぶっちぎり酒場』は、本年夏より、本格的にフランチャイズ展開を開始しておりますが、フランチャイズ第 1 号である渋谷スペイン坂店、上野広小路店を 6 月 30 日に開設して以降、8 月に新宿靖国通り店、9 月に品川店、多摩センター店、10 月に、川口栄町店(10 月 13 日 OPEN 予定)、11 月に赤羽店(11 月 1 日 OPEN 予定)と店舗数を拡大しており、現時点で、本年末までに新たに開設する予定を含め、池袋や赤坂など合計 14 店舗の出店が確定しております。