

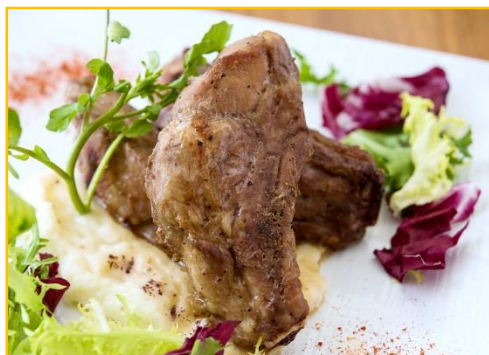
オープン以来 10 万人超えのお客様がご利用！！
生姜料理専門店「しょうがの香り。」がワインとごちそうの店にリニューアル！

- 居心地の良さはそのままに、半個室も増えてよりプライベート感がアップ -

オープン以来 10 万人を超えるお客様にご好評いただきてまいりました「しょうがの香り。」六本木店は、2016年5月9日にリニューアルし、「ワイン to ごちそう しょうがの香り。」に生まれ変わりました。

美容や健康効果の高い生姜料理専門店としての看板メニューの『しょうがの香り。しゃぶ』、『2 色のしょうがの香り。しゃぶ』をはじめとする人気メニューはそのままに、メニューの種類を拡大、厳選したこだわりのワインとワインに合うおいしい料理のお店にパワーアップしました。気軽につまめる小皿料理からしっかり食べられるメイン料理まで料理を充実させ、お客様の幅広いニーズに対応します。肉も魚も野菜もおいしい！をテーマにワインと料理のハーモニーが楽しめるお店を目指します。

メニューのリニューアルに合わせて、店内もブラッシュアップ。お客様からの要望に応え、半個室を増やしよりプライベート感のある空間を提供できるようになりました。



豪快スパイスバックリブ

1,380 円



炙りメリモカルパッチョ

1,200 円



焦がし醤油のバーニャカウダ

980 円

■ メニューの種類を増やし、価格帯を拡大！新生「しょうがの香り。」は肉も魚も野菜もうまい！

2016年5月9日、「しょうがの香り。」は、厳選したこだわりのワインに合うおいしい料理をコンセプトに、「ワイン to ごちそう しょうがの香り。」としてリニューアルオープンしました。

オープン以来、生姜料理専門店として生姜に特化したメニューにこだわってきましたが、専門性を維持しながらも、さらにお客様のさまざまなニーズに応えたいとメニューの種類や価格帯の幅を広げました。肉も魚も野菜も食べたいというお客様の想いにしっかりと応えます。

バルのように気軽な価格帯の一品料理を複数組み合わせてもよし、魚河岸から仕入れている新鮮な海の幸を堪能するもよし、「やっぱり肉！」とガッツリ食べるのもまたよしです。

また、メニューのリニューアルに合わせ、かねてよりお客様からの要望の多かった個室(半個室)を増やしました。従来の落ち着いた雰囲気はそのままに、よりプライベート感の高い空間を提供できるようになりました。

■ 有名芸能人もオーダーする看板メニュー『しょうがの香り。しゃぶ』は健在！！

来店するお客様の 9 割以上がオーダーする人気メニュー『しょうがの香り。しゃぶ(1,600 円)』はリニューアル後も主役メニューとして残ります。

『豆乳胡麻スープ』、『火鍋スープ』、『元祖！黄金スープ』の3つのスープから2種類を選べる『2色のしょうがの香り。しゃぶ(1,800円)』や生姜を練り込んだ特製の『生姜麺(400円)』、メディア登場回数が多い『肉味噌生姜のレタス巻(980円)』、生姜をガツンと感じられる『新生姜の肉巻揚げ(780円)』などの人気メニューも健在です。

新陳代謝の促進、血流改善、脂肪の分解・燃焼促進などの効果がある生姜をふんだんに使ったメニューで、「たっぷり生姜を食べて健康&ヘルシーに！」をテーマに、お客様の健康や「キレイ」をサポートします。



■ 好みのワインにきっと出会える！新しい「しょうがの香り。」で水のようにワインを飲む！

2012年にはワインの消費量が過去最大を記録し、バルの人気と相まってワインの人気が高まっています。低価格の輸入ワインが市場の裾野を拡大し、高品質の日本ワインが2020年のオリンピックに向けて盛り上がりを見せています。この盛り上がりは「第7次ワインブーム」とも呼ばれ、一過性のものではなく広い客層に定着すると考えられています。

「しょうがの香り。」では、グラスワインやお手軽な価格のボトルワインを充実させることで、水のように気軽に、ふんだんにワインが飲めるお店を目指しています。おいしい料理とこだわりのワインで、お客様の好みのワインとの出会いを応援します。

■ 店舗概要

店舗名 ワイン to ごちそう しょうがの香り。 六本木店
住所 東京都港区六本木 5-2-1 ほうらいやビル 2階
TEL 03-5772-7280
アクセス 地下鉄日比谷線 六本木駅 3番出口より徒歩1分
営業時間 月～土 18:00～翌4:00(ラストオーダー 3:00)
 日・祝 18:00～23:00(ラストオーダー 22:00)

■ 会社概要

商号 株式会社クリエイティブアルファ
設立 1994年6月
資本金 1億円
代表者 田代 章
所在地 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル 5階
TEL:03-6402-7757 / FAX:03-6402-7575

【CAグループ】

株式会社クリエイティブアルファ(人材教育事業 / 飲食事業 / 店舗運営コンサルティング)

株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)

株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)

株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)

株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における人材紹介事業 / 求人サイト運営)

株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)

■ 本件に関するお問合せ先

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子

TEL:03-6402-7573 / FAX:03-6402-7574

E-MAIL:kouhou@ca-group.jp

URL:<http://c-alpha.com/>