



## 居酒屋 北の家族「あったか鍋料理」はじめました こだわりの蟹すき鍋やスープが自慢のもつ鍋等 たっぷりの野菜、お肉、海鮮を最後まで美味しく！



subLime Group 株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、代表取締役社長:中村英樹)が運営する「居酒屋 北の家族」全 22 店舗にて冬季限定「店仕込 こだわりスープが自慢の鍋」メニューの提供を開始しました。



10/12(水)～

### 冬季限定 鍋料理【店仕込こだわりスープが自慢の鍋】

■概要 ※一部内容が異なる店舗が御座います。

10/12(水)～ 鍋料理の提供を開始致しました。

◎北の家族 東日本エリア 全8品

◎北の家族 西日本エリア 全9品

### ■開催店舗(北の家族 22 店舗)

◎東日本エリア 全 17 店舗

新宿靖国通り店・府中店・新橋日比谷口店・町田店・志木店  
船橋店・西川口店・池袋東口店・大宮東口店・青山店  
川崎店・渋谷店・蒲田店・武蔵浦和店

新潟店・仙台第一生命タワービル店・仙台国分町店

◎西日本エリア 全 5 店舗

千日前店・京橋コムズガーデン店・十三店・あべの店  
アパホテル堺駅前店

### ■「本ずわいの蟹すき鍋」や「和牛のすき焼き」は海外のお客様にも大人気！

10/12(水)より提供が開始された「居酒屋 北の家族」の鍋料理。創業以来こだわり続けている蟹を惜しみなく使った「本ずわいの蟹すき鍋」や「国産 和牛のすき焼き」は海外からの旅行者(インバウンド)にも大人気のメニューです。

北の家族 冬季恒例の鍋メニューとなったのは新鮮な魚介を豪快に味噌で煮込んだ「北海 味噌ちゃんこ鍋」。定番人気の「こだわりの牛もつ鍋」はたっぷりのキャベツをくたくたに炊いてお召し上がり下さい。女性におすすめのお鍋は「十勝鶏のコーゲン白湯鍋」。鶏の旨味をシンプルにお召し上がり頂く、コーゲンたっぷりで嬉しいお鍋です。いずれのお鍋も最後まで美味しく頂けるように計算された料理人自慢の店仕込みのスープが「居酒屋 北の家族」の鍋料理のこだわりです。

### ■北の家族 冬季限定 鍋料理【店仕込こだわりスープが自慢の鍋】 ※税別 ※一部店舗では内容が異なります。



本ずわいの  
蟹すき鍋  
1,499 円



国産  
和牛のすき焼き  
1,499 円



こだわりの  
牛もつ鍋  
1,299 円



十勝鶏の  
コーゲン白湯鍋  
899 円



東日本限定  
富良野豚の  
しゃぶしゃぶ  
1,199 円



東日本限定  
北の家族の  
キムチ鍋  
799 円



西日本限定  
絶品ダシの  
海老鍋  
899 円



西日本限定  
国産黒毛和牛の  
醤油仕立て鍋  
899 円

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】株式会社パートナーズダイニング 広報担当/根本・設楽

電話 03-5332-6231

メールアドレス [y.nemoto@partners-dining.co.jp](mailto:y.nemoto@partners-dining.co.jp)

## ■居酒屋【北の家族】とは



40年以上継続する安定ブランドの居酒屋【北の家族】は2016年10月現在、全22店舗を関東、関西を中心に展開しております。

北海道と東北地方の【北の食材】を使い、プロの料理人が調理するお値打ちメニューと温かいおもてなしの本格居酒屋は、少人数様用のプライベート個室から大人数様対応の大宴会場やお座敷席をご用意し、幅広い年齢層のお客様にシーンに合わせてご利用が出来ます。

近年では海外からのお問い合わせも増え、日本各地から取り寄せ、産地にこだわった料理人自慢の「居酒屋料理」の数々はインバウンドのお客様にもご好評をいただいております。

## ■北の家族【ほんもの食材】

逸品素材にこだわり、北海道・東北を中心に、全国各地の食材を取り揃えるのも【北の家族】の強み。定期的に仕入部・商品開発部・料理長の自らが各地に足を運び、現地調達、素材の確認、価格の交渉、旬の食材の目利きを行っています。そこで持ち帰った厳選素材、自信を持ってお勧め出来る食材が【ほんもの食材】です。現在のメニューには北海道産天然大帆立、知床鶏、会津馬刺し、いわい鶏、バルナバラム、北海道ぎよれんの【ほんもの食材】を料理人の洗練された技術で、丁寧かつ、素材を生かした調理法にて提供しています。食材の本当の旨さを生かし、食事をする幸せを感じて頂けるよう、真心のおもてなしをいたします。



## ■株式会社パートナーズダイニング



40年以上継続する安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、監獄がテーマの「監獄レストランザ・ロックアップ」を柱に17業態を展開。産地と素材にこだわり「ほんもの食材」を料理長が届ける居酒屋業態と完成度の高いテーマレストラン業態は、挑戦の手を緩める事なく前進し続けています。パートナーズダイニングは「やりたいこと」「楽しいこと」を叶え続ける居酒屋・レストランです。食事を通して、たくさんのお客様に幸せと笑顔を全国にお届け致します。

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社パートナーズダイニング 事業推進部(広報担当/根本・設楽) 電話 03-5332-6231

メールアドレス [y.nemoto@partners-dining.co.jp](mailto:y.nemoto@partners-dining.co.jp)