

お

おほか

O・K・A・K・A

削り立て、0.01 ミリの「かつお節」に感動する人 続出！
「お出汁を食べる」コンセプトに納得する絶賛の「出汁しゃぶ」で、だし活推奨
12/11(日)「おほか新宿」が満を持してグランドオープン！

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）は「出汁しゃぶ おばんざい おほか新宿」を2016年12月11日(日)にグランドオープン致します。

◎「出汁しゃぶ おばんざい おほか新宿」

「おほか」という店名は当店の主役、「かつお節」を表現しました。
厳選された自慢の「かつお節」は創業300余年の老舗、株式会社になべんの本節を使用、お客様の目につく店さきで0.01 ミリの薄さで削っています。（※市販は0.03 ミリ以上）
メインとなる「出汁しゃぶ」は、このかつお節をふんだんに使用し、お客様の目の前で追い鰹する（※オリジナルブレンドで引いたお出汁にさらに鰹節を加える）ことで、「かつお節」の豊かな風味が広がります。おかわり自由のお野菜がいくらでも食べられる「出汁しゃぶ」で「お出汁を食べる」コンセプトにも納得。食材にこだわった「30種類のおばんざい」も心ゆくまでお楽しみください。



◎「おほか新宿」の鰹節は「になべんの鰹節」を使用…… 1699年創業以来、300年以上も日本食の出汁文化を支えてきた鰹節専門店。当店の鰹節は、になべんの本節を使用しています。



◎シークレットオープンを実施、課題を克服して12/11(日) 遂にグランドオープン！

同店舗は12/2(金)～12/10(土)の期間をシークレットオープンとし、取引業者を招待したレセプションや創業300余年、鰹節やだしの製造販売を行っている「株式会社になべん」協力の元、になべん だしアンバサダーの特別来店、また一部、一般のお客様にも予約限定で来店をして頂き、グランドオープンへの準備を整えてきました。

その期間の中で収集したアンケートでは、「おほか新宿」の主軸、「0.01 ミリのかつお節」の口当たり絶賛、感動する内容や、目の前で「追い鰹」して見せる演出とお野菜食べ放題の「出汁しゃぶ」でコンセプトでもある「お出汁を食べる」ことに十分に納得頂いた旨の感想を頂き、12/11(日)満を持して、新業態「おほか」のグランドオープンを迎えます。

↑お通しの「食べ放題の極薄かつお節」と「お出汁をたっぷり使用した茶碗蒸し」



店さきで
0.01 ミリに
削る。
削り立ての
「かつお節」は
味も香りも
格別！



お席で「追い鰹」する様子



日本酒を頼むと選べるおちょこと
野菜食べ放題の出汁しゃぶは女性に大好評



■「出汁しゃぶ おばんざい おほか新宿」オープン概要

オープン日：2016年12月11日(日) 営業時間：17:00～24:00

住所：東京都新宿区歌舞伎町1-16-3 新宿スクエアビル 8F

アクセス：JR 新宿駅東口 靖国通り沿いドンキホーテ隣り

(※1階にダイコクドラッグが入ったビルの8Fです)

電話：03-5292-5547

URL：<http://okaka.favy.jp/>

Instagram アカウント：@dashioakaka

Facebook：<https://www.facebook.com/O.K.A.KA.SHINJUKU/>





◎「おほか新宿」のおすすめ

削り立ての鰹節をふんだんに使って追い鰹をしたお出汁は豊かな風味とまろやかな口当たり。このお出汁でお肉とお野菜がいくらでも食べられてしまう当店の「出汁しゃぶ」は、ご注文を頂いてから「お出汁を引くお時間」「お肉をカットするお時間」を頂いています。

その時間で是非食べて頂きたいのが、優しい味わいの「30種類のおばんざい」。「おほか」の職人一押しが並ぶ「おばんざい」は全て480円で30種類から選ぶ楽しさも。おばんざいと軽いお酒で雰囲気盛り上がった頃、名物「出汁しゃぶ」を存分にご堪能下さい。

◎メニュー一例(税抜)



おほか名物！
出汁しゃぶ
一人前
1,980円

※お野菜お替り自由
ねぎ(九条・白) 大根
レタス 人参 黄ニラ
ささがきごぼう 等



黄ニラのお浸し
480円



小松菜と京揚げの
煮浸し 480円



先付と一緒に提供される
0.01mm「鰹節」は食べ放題
※お通し 500円

■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14業態58店舗を展開。産地と素材にこだわり「ほんものの食材」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 グループ統括(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