



3/2(木)スタート！九州酒場 春の九州うまかもん祭 豊かな自然と綺麗な海で育った 長崎五島列島直送 限界価格【岩牡蠣】

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「九州酒場」全6店舗(九州だいにんぐ含む)で、3月2日(木)より「五島列島直送 岩牡蠣」の提供を開始致します。



**3月2日(水) スタート！
「長崎 五島列島直送【岩牡蠣】」**

■概要
ながさき水産業大賞受賞(株)マルオの自慢の牡蠣。
自然豊かな五島列島で生まれた栄養たっぷりの牡蠣を
思う存分ご堪能ください。

■メニュー ※税抜
五島岩牡蠣 生 または 焼き 各 380 円
※生牡蠣の提供は本町店、江坂店、堂島店の3店舗のみ。

■開催店舗(九州酒場全6店)
千日前店・本町店・江坂店・堂島店・九州だいにんぐ神戸店・
千葉店 ※千葉店は開催日が異なります。

ながさき水産業大賞を受賞した株式会社マルオの自慢の岩牡蠣。今回、ミネラルやプランクトンなど栄養豊富な絶品の岩牡蠣を五島列島から九州酒場に直送頂けることになりました。ぷりっぷりの生岩牡蠣を限界価格でご提供致します。

もう一つの目玉商品が「鹿児島 恵比寿さば 堪能セット」1,980 円。鹿児島で獲れた新鮮なさばをそのまま、生簀に移し1週間程えさを与えず、腸内を空にすることで身が引き締まり、臭みもなくなる「恵比寿さば」。そんな「恵比寿さば」の半身を贅沢に刺身、しゃぶしゃぶ、握り寿司にしました。しゃぶしゃぶのメには五島列島名物の五島うどんをご用意。五島で愛され続ける「ますだ製麺」の五島うどんをお召上がりください。

更に九州の食材や郷土料理等を集めた「春の九州うまかもん祭」を開催。旬のお造り盛り合わせや九州産の空豆、熊本の郷土料理「ひとじぐるぐる」(ワケギを茹でて葉の部分ぐるぐるに巻き酢味噌で頂く郷土料理)に加え、博多の自慢の苺 あまおうを使用したデザート3種もございます。

■春の九州 うまかもん祭(※全て税別表記)



五島岩牡蠣(生)各 380 円



恵比寿さば堪能セット 1980 円



ひとじぐるぐる 480 円



そのまんまあまおうの
練乳ミルク 380 円

■九州郷土料理とお酒が楽しめる居酒屋【九州酒場】とは・・・



九州郷土料理とお酒が楽しめる居酒屋【九州酒場】。関西地区を中心に 2016 年 1 月現在 6 店舗を展開しています。

佐賀県産ありた鶏の生鶏肉を使用した「鶏もも炭火焼き」や鹿児島枕崎産の「かつお薫焼き塩たたき」、薩摩茶美豚の「豚しゃぶ」等、その食材は自社仕入れによりお値打ち価格でご提供。九州の郷土料理と旬の素材を美味しいお酒でお楽しみ頂ける居酒屋です。

■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 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 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