

日本を代表する徳島県伝統祭り「阿波おどり」を 見て踊って楽しめるエンターテインメント居酒屋 『新宿 阿波おどり』にて『鱧(はも)フェア』開催！

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する『新宿 阿波おどり』では、8月23日(土)・24日(日)に行われる「第58回東京高円寺阿波おどり」を記念して8月20日(水)～8月31日(日)の期間限定で徳島県産の鱧を使ったメニューを格安でご提供する「鱧フェア」を実施いたします。

全国でもトップクラスの品質と水揚げ量を誇る徳島県産の鱧を破格でご提供！！

『徳島県産・鱧フェア』 【2014.8.20(水)～8.31(日)】



『徳島県産・鱧の湯引き 梅肉醤油』480円(税抜)

皮一枚だけを残し1寸あたり約25回の包丁を入れ骨切りした鱧は、沸騰したお湯にさっとくぐらせて、身が花開いたところをすぐに氷水に浸けて引き締めることで鱧が持つ独特の旨みが味わえます。これが「鱧の湯引き」です。氷水に落とすので「鱧の落とし」とも呼ばれます。純白できれいな鱧の身は、見た目にも涼やかで料理に彩りを添えます。目で見て美しく、食べて美味しい、夏の風物詩「鱧」。高級魚のためなかなか手が出せなかった方も格安のこの機会にぜひお楽しみください。

※写真はイメージです。実際の商品とは異なります。

【関西で「鱧」が人気のわけ】

鱧は関西で人気があり、京都の祇園祭、大阪の天神祭りでは欠かすことのできない夏の食卓を涼やかに飾る食材です。徳島県で漁獲された鱧の多くは関西方面に送られます。特に京都で鱧が珍重されたのは「京都の鱧は山で漁れる」といわれるように、生命力が強く、湿り気さえあれば、一晩以上も生きており、活魚車のなかった昔も山を越え、京都まで生きたまま輸送可能だったからです。京都市場における鱧の取扱量は、徳島県産が全国トップとなっています。

【徳島県産名産「鱧」の良さ】

紀伊水道の徳島県海域には清流・吉野川や那賀川などの大小河川が数多く流れ込んでいます。これらの川から泥の素になる微粒子と栄養が沿岸に流れ込み、鱧が好むきれいな底質や豊富な餌が醸し出されています。そのため、適度に脂が乗った上品な味わいで皮に濃い旨みがあるのが特徴です。

新宿 阿波おどり

～本場の「阿波おどり」を見て踊って楽しめるエンターテインメント居酒屋～

住 所 : 東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F

T E L : 03-3226-2855

営業時間 : J R 新宿駅 東口 徒歩 2分、地下鉄丸ノ内線 新宿駅 徒歩 2分

H P : <http://r.gnavi.co.jp/g600110/>



【「新宿 阿波おどり」とは】

飲んで食べて！見て踊る！

日本の伝統祭りがテーマのエンターテインメント居酒屋！

『新宿 阿波おどり』は、踊り手の集団（連）による本場の「阿波おどり」をリアルに体感できる“伝統祭り居酒屋”です。

“えらいやっちゃ、えらいやっちゃ、ヨイヨイヨイヨイ、踊る阿呆に食う阿呆、同じ阿呆なら踊らな損々…”の唄で知られる阿波おどりを1日2回ショーとして踊り、お客様に伝授！

最後はお客さまもスタッフも一緒に店内を輪になって踊って盛り上げていただけます。



【阿波おどりショータイム】

高円寺の連による本場の阿波おどりを体感！！

三味線、太鼓、鉦鼓、篠笛などの2拍子の伴奏にのって踊り手で連が踊り歩く徳島名物・阿波おどり。

阿波おどりは徳島県以外でも、全国各地で踊られており、東京周辺では最大規模を誇る阿波おどりが行われるのが「東京高円寺阿波おどり」です。

当店は、東京高円寺阿波おどりを中心に活動する、高円寺阿波おどり連協会所属の連が日替わりで出演し、目の前で本場の阿波おどりを披露するショータイムを行っています。

■店内での踊りの様子を動画でチェック→

◇https://www.youtube.com/watch?v=c_oHNPPymaY

◇<https://www.youtube.com/watch?v=sYOeWocwJd4>



毎日一日2回のショータイム！

毎日がお祭り！！

阿波おどりは、連によってもそれぞれ踊り方が違います。

毎日違う連が踊るので、お目当ての連の日を確認してご来店される方も。

1日2回 毎日がお祭りです！

◆ 1回目 ◆ 19：30～

◆ 2回目 ◆ 21：30～

新宿「阿波おどり」出演表						
2014.11.11						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>