

2013. 10. 2. Wed 新宿に GRAND OPEN !!

「阿波尾鶏」・郷土料理と、本場の「阿波踊り」を来て、見て、踊って楽しめる「伝統祭り居酒屋」

阿波尾鶏・郷土料理と伝統祭り

新宿 阿波おどり



SHINJUKU AWAODORI

えらいやっちゃん、えらいやっちゃん、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…

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」

徳島名物「阿波尾鶏」をはじめ、

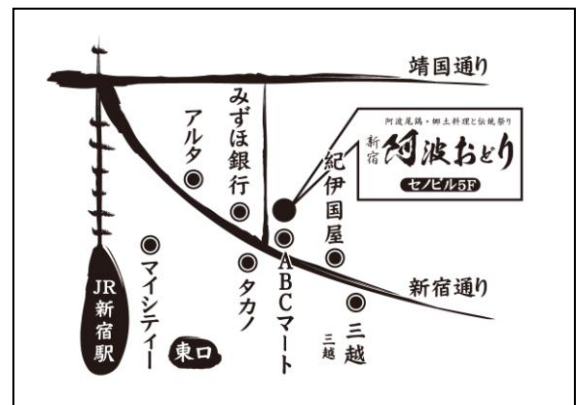
徳島の温暖な気候と大自然が生んだ素材を五感で堪能！

今宵も、飲めや踊れや『新宿 阿波おどり』！



店舗概要

店名	阿波尾鶏・郷土料理と伝統祭り「新宿 阿波おどり」(しんじゅく あわおどり)
業態	伝統祭り居酒屋
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F
アクセス	JR 新宿駅 東口 徒歩 2 分 地下鉄丸ノ内線 新宿駅 徒歩 2 分
電話	03-3226-2855 (FAX:03-3226-2856)
営業時間	月 17:00~24:00 (L.O.23:30) 火~日・祝・祝前日 17:00~翌 4:00 (L.O.3:00)
定休日	無
席数	134 席
坪数	89.49 坪 (295.81 m ²)
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL
客単価	3,800 円
チャージ	500 円
メールアドレス	shinjuku_awaodori@diamond-dining.com
ホームページ	www.diamond-dining.com



店内

入り口では、徳島から直接取り寄せた「連(れん)」(阿波踊りの各グループの総称)の提灯がお客様をお出迎えます。

店内にも各空間に提灯が並び、祭りの賑やかな雰囲気を演出。

連の踊る舞台が設けられたメインフロアには、見通しのレイアウトでテーブル席を配置しているほか、

落ち着いたあるカウンター席やお座敷席、個室もご用意しています。

<お席のご案内>

全 134 席、半個室 6 室

個室 2 室最大ご宴会人数 60 名様

□カウンター席 8 席

□テーブル半個室 4 名様用×6 室

□テーブル席個室 4 名様×1 室

□座敷席個室 8 名様用×1 卓

□テーブル席 4 名様用×6 卓、6 名様用×3 卓

□座敷席 4 名様用×6 卓、6 名様用×4 卓



阿波踊り

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の集団(「連」※)が踊り歩く徳島名物「阿波踊り」。

「えらいやっちゃ、えらいやっちゃ、ヨイヨイヨイ、踊る阿呆に見る阿呆、同じ阿呆なら踊らな損々…」と唄われるよしこので知られる阿波踊りを、高円寺阿波踊り連協会より派遣された連が、店内で指定の時間にご披露致します。踊りのないお時間帯に関しては、舞台のプロジェクターでも現地の阿波踊りの様子をお楽しみいただけます。※一つの踊りのグループの事を「連(れん)」または「輦(れん)」という。



料理

徳島名物「阿波尾鶏」は、徳島県の自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で80日以上かけて

丹念に飼育された高級鶏で、肉色は赤みを帯び低脂肪で適度な歯ごたえがあり、

甘みとコクの両方を兼ね添えているのが特徴です。

その他、鯛やわかめなどの特選素材を中心に温暖な徳島の大自然が生んだ味わい深い郷土料理を取り揃えました。

<<こだわりの料理>>

徳島名物! 「阿波尾鶏」料理

阿波尾鶏(あわおどり)は、徳島県で飼育されている鶏の品種。

徳島で有名な阿波踊りから因んでこの名がつけられました。

出荷数、シェアともに日本三大地鶏を抑えてトップを誇ります。徳島県が、10 年かけて軍鶏の雄と他の優良肉鶏を合わせて改良し作られました。1990 年から販売されるようになり、2001 年に特定 JAS 地鶏に認定。

阿波畜産 3 ブランドのひとつで、他に阿波牛・阿波ポークがあります。



<「阿波尾鶏」メニュー例>

□新宿阿波おどり名物 阿波尾鶏自家製つくねと炙り鶏のすだち鍋 1,880 円

炙った阿波尾鶏の香ばしさや旨みを凝縮したつくねなど、素材の美味しさを存分にご堪能いただけます。

□阿波尾鶏の水炊き 1,880 円

長時間かけて仕込んだ白濁スープの中に、じっくりと炊いた骨付き阿波尾鶏が入った旨みが凝縮されています



□阿波尾鶏の炭火串焼き

180 円～

もも(230 円)、月見つくね(250 円)、チーズつくね(250 円)、ささみ(180 円)、砂肝(220 円)、手羽先(220 円)

□阿波尾鶏のぶった切り豪快揚げ

1,200 円

徳島県名産の阿波おどりを豪快にぶった切りボリューム満点。特製スパイスで味付けた当店の名物です。

□阿波尾鶏ムネ肉の鶏てん タルタルソース

680 円

阿波尾鶏ムネ肉の天ぷらを自家製のタルタルソースで。

□阿波尾鶏の自家製餅米シューマイ

750 円

阿波尾鶏の挽き肉に帆立・海老・もち米を合わせ、ひとつひとつ手作りで仕上げた蒸したてシューマイ。



<徳島県産特選素材>

<p>■阿波ポーク</p> <p>徳島県で生産されているブランド豚、銘柄豚肉のひとつ。徳島県が独自に開発した系統造成豚「アワヨーク」に、高能力なランドレース種とデュロック種の系統造成豚を三元雑種豚を肥育養豚として阿波ポーク飼育マニュアルのもと、協議会の指定を受けた県内の農家により飼育・生産されています。</p>		<p>■すだち</p> <p>徳島県で生まれた「すだち」は、全国シェア No1。名実ともに徳島県を代表する柑橘系果実です。レモンを上回る豊富なビタミン C が含まれており、さわやかな香りと独特の酸味が楽しめます。</p>	
<p>■「鳴門わかめ」</p> <p>世界一の大きさを誇る、鳴門の渦潮を生み出す激しい潮流。「鳴門わかめ」のシコシコとした歯ごたえと、風味の良さはこのような環境で育まれたものです。鮮やかな緑色が特徴の鳴門わかめ。食べて美味しく、見て感動。豊かな海の贈り物です。</p>		<p>■鳴門金時</p> <p>中身が黄金色をしているイモを「金時イモ」と呼んでいたことから、「なると金時」と名付けられました。鳴門海峡の砂浜で作られ、温暖で降雨量が少ない気候と海のミネラルをたっぷりと含んだ砂地主に鳴門市(里浦・大津)、川内町、松茂町で栽培されています。</p>	
<p>■竹ちくわ</p> <p>ほのかに香る天然の竹に、新鮮な魚のすり身を巻きつけて焼きあげた竹ちくわ。源義経が平家を討つため小松島に上陸した際に食べ、芳香な美味を絶賛したとも伝えられています。小松島の特産品のひとつとして、多くの方に親しまれています。</p>		<p>■御膳味噌</p> <p>独自の製法によってつくられた味噌。香り・風味ともすばらしく蜂須賀侯の御膳にも供されたのが名前の由来です。</p>	
		<p>■青葱</p> <p>徳島市の吉野川の河口近くでは、川砂を使って水はけのいい畑を作り栽培されています。鮮度の良いものを出荷するため早期に収穫しています。</p>	

<料理メニュー例(約 60 種)>

□阿波ポークのすだちしゃぶしゃぶ

1,780 円

阿波ポークの肉本来の旨みをすだち入りの出汁が更に引き立てます。新宿阿波おどりの名物商品です。

□鳴門わかめと豆腐のサラダ 胡麻ドレッシング

680 円

渦潮で揉まれた鳴門わかめをふんだんに使用したサラダです。

□徳島産青葱のすだちパッチョ

880 円

徳島県名産のすだちと鮮魚の相性が抜群です！徳島産の青葱をたっぷりとかけさっぱりとした味わいでどうぞ

□鳴門金時のいも天 とろける蜂蜜バター

580 円

鳴門金時はクリーミーな甘さが特徴なさつま芋です。濃厚な蜂蜜バターが更に鳴門金時をおいしくさせます。

□竹ちくわの炙り とろけるモッツアレラチーズのせ

500 円

徳島県小松島市の名産品の竹ちくわに濃厚なチーズをのせて焼き上げました。

□徳島ラーメン

800 円

徳島ラーメンは、濃い醤油味に豚バラ肉が入っており、生卵を落として召あがるのが特徴です。



- 徳島のふるさとの逸品： 徳島産青葱の出汁巻きたまご 680 円、豚トロの御前味噌漬け焼き 780 円ほか
- 変わり串： 徳島葱のバラ巻き串 250 円、鶏すき串 280 円 半熟卵ベーコン串 200 円ほか
- 冷菜・鮮魚： 阿波ポークのキーマカレータス包み 730 円、四国産真鯛の焼霜造り 780 円
- 揚げ物・焼き物： 徳島名物フィッシュカツ 500 円、四国産真鯛の西京焼 750 円ほか
- 丼物： 半田そうめん 620 円、四国産真鯛の御前味噌茶漬け 580 円ほか
- 甘味： 和三盆のクレームブリュレ パニョアイス添え 500 円、もちもち杏仁豆腐 400 円

お酒

四国山脈や讃岐山脈から流れ出た水は吉野川、勝浦川、那賀川などとなって豊かな流れとなり、その伏流水から採った仕込水と肥沃な土が育んだ米とが静かな時を経て芳醇な阿波の酒を生み出しています。

大きなどんぶりにすだちスライスを浮かべた宴の酒”どんぶり焼酎”や

徳島の地酒である焼酎「鳴門金時」、

日本酒「鳴門鯛 特別純米酒」など徳島にある 35 の蔵元の中から選んだ厳選地酒、

徳島産の厳選梅酒を 5 種類取り揃えました。

また「阿波番茶ハイ」「特製生すだちサワー」といった変り種もご用意しています。

〈こだわりのお酒〉

■徳島の厳選地酒 全 8 種 530 円～

□宴にぴったり！どんぶり焼酎 1,980 円

新宿阿波おどり名物！豪快にどんぶり注がれた焼酎の飲み方は徳島県では有名です。焼酎の上には徳島県の名産のすだちのスライスを大量に浮かべ、すだちの酸味と焼酎の香りをそんぶんに楽しみ頂けます。

□徳島銘柄焼酎 本家松浦 鳴門金時 芋 グラス 580 円、ボトル 2,980 円

芋焼酎 徳島県産の鳴門金時使用の芋焼酎。香ばしさが特徴的

□徳島日本酒 鳴門鯛 特別純米酒 680 円

徳島県：精米歩合は 65%。日本酒度+3 酸度 1.5
酸味をベースにしたさらっとした辛口で、米の甘い香りが特徴的。

□神山の梅酒 長期七年貯蔵(徳島) 550 円

徳島県の梅の産地神山産の厳選された鶯宿梅を使用した余韻の残る味わいです。



〈お酒メニュー例(約 90 種)〉

- ビール： 生ビール 580 円、ドライゼロ 480 円
- ハイボール： ハイボール 380 円、生すだちハイボール 450 円、だいたいハイボール 450 円ほか
- サワー： 阿波番茶ハイ 450 円、特製生すだちサワー430 円、紀州梅干しサワー480 円ほか
- 果実酒： すだち酒 530 円、徳島ゆず酒 550 円、あらごし桃酒 580 円ほか
- 本格焼酎： 富乃宝山 580 円、くじら 580 円、一粒の麦 550 円ほか
- その他： 梅酒 530 円～、ワイン(グラス)500 円、カクテル 500 円、ソフトドリンク 380 円

【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 江角

TEL 03-6860-3257 / FAX 03-6860-3263 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.com/>