

魚民・目利きの銀次・山内農場・白木屋・笑笑・千年の宴などで、 令和3年6月3日から、夏のおすすめメニューの販売を開始！ 飲んで食べて“医療従事者”と“野菜などの生産者”を応援！

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを全国に展開する株式会社モンテローザ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：大神輝博）は、令和3年6月3日から令和3年8月31日までの期間、全国の当社グループの店舗で“夏のおすすめメニュー”を販売し、“医療従事者”と“野菜などの生産者”を応援するキャンペーンを実施します。

～ 医療従事者を応援しよう ～

コロナウイルス感染拡大の収束が見えない中、懸命に患者の治療にあたって医療従事者の皆様に「何か力になれることはないのか」「日頃の感謝を伝えたい」そんな想いを込めて、“応援キャンペーン”をスタートすることにいたしました。

このキャンペーンは、生ビール【一番搾り(生)中ジョッキまたは一番搾りプレミアム(生)】1杯のご注文につき、10円を医療従事者様に寄付させていただくという企画(※)です。今回、当社グループの店舗では、ビールによく合う“夏のおすすめメニュー”を取り揃えましたので、たくさん飲んで、楽しみながら、医療従事者の皆様に応援してまいりましょう。

(※) 5/28付の政府発表のとおり、東京・大阪・兵庫等10都道府県で「緊急事態宣言」が、埼玉・千葉等5県で「まん延防止等重点措置」が発出され、酒類提供ができない当該地域の店舗は、宣言等の解除までの期間（現時点で6/20迄）本キャンペーンを中止します。

今後も、新型コロナ感染症対策に関し、各自治体の要請で営業時間短縮や酒類提供を中止する場合があります。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解賜りますようお願いいたします。

～ 生産者の想いを、“食べて” 感じよう ～

私たちに美味しい食材を提供して下さる生産者の皆様もまた、苦境に立たされ大変な思いをされています。今回当社は、数多くの生産者様との協議を経て、皆様が丹精込めて育てた自慢の食材を使った“夏のおすすめメニュー”を開発しました。旬の食材を、暑い夏のこの季節に、一番おいしい方法で味わってほしい、という生産者の皆様の想いをのせた、渾身のお料理を用意しました。この機会に是非ご賞味いただき、応援をよろしく願います。

続いて、ブランドごとの“夏のおすすめメニュー”をご紹介します。

(株)モンテローザが応援します！
生産者の想い

※たくさんの生産者の方々の中から一部の方にご登場いただいております。店舗により使用する食材の生産者は異なります。

- 茗荷 JA土佐くろしおみょうが部会の皆さん
- パパリカ 茨城産パプリカ 三浦さん
- オクラ JA高知県オクラ生産者 佐竹孝志さん
- にら 茨城県生産者 富田正樹さん
- なす JA高知県なす生産者 清岡克弘さん

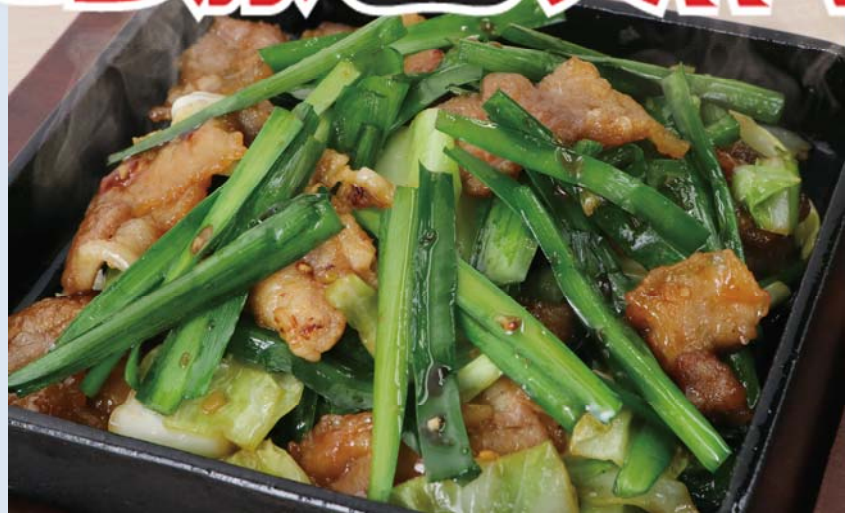
大分発祥の「にら豚」推し！「にら豚PR大作戦」【魚民・キタノイチバ】

「魚民」と「キタノイチバ」では、大分発祥の“にら豚”を販売します。全国でも有数の“にら”の産地である大分市では、「にら豚PR大作戦」を展開中です。“にら豚”が食べられるお店を積極的に消費者に紹介し、“にら”の消費拡大に取り組んでいます。当社は、この大分市の取組みと一緒に盛り上げたいと考え、全国の「魚民」「キタノイチバ」で販売することにいたしました。ぜひ、この機会に栄養価の高い“にら”を使った“にら豚”を食べて、大分市の“にら”生産者をはじめ、全国の生産者の皆様を応援しましょう。“にら豚”は、「魚民」「キタノイチバ」の各店舗でテイクアウトもできます。

また、同時にA5ランクの黒毛和牛の希少部位のブリスケ（胸部）を使った贅沢メニューも販売します。“炙り黒毛和牛のユッケ風”は、噛めば噛むほど肉の“うまみ”が感じられるのが特徴です。この他にも、暑い日に欲しくなる“さっぱり味”の一品もご用意していますので、冷えたビールによく合うお料理をお楽しみください。



にら豚PR大作戦



■大分発祥 にら豚 498 円（税込 548 円）

大分市にら豚
PRキャラクター『にらブー』



■希少部位ブリスケ使用 炙り黒毛和牛のユッケ風
980 円（税込 1,078 円）



■丸ごと生ハム凍^{コールド}トマト 598 円（税込 658 円）



■焼茄子のピリ辛豚しゃぶポン酢 498 円（税込 548 円）

ビールがうまい！世界の夏グルメ【白木屋・笑笑】

「白木屋」「笑笑」のおすすめは、「Big ケイジャンLポーンステーキ」です。鉄板からはみ出すほどの大きな“Lポーンステーキ”をアメリカ南部の郷土料理の“ケイジャン”味に仕上げました。“Lポーンステーキ”の特徴である“脂のうまみ”や“ジューシーさ”を感じながら、チリソースなどを使ったスパイシーな味付けは、キンキンに冷えたビールにピッタリ！やみつきです。

他にも、イタリアやスペイン、メキシコ、韓国、タイ、ベトナムなどの世界各国の代表料理を、夏らしいパンチの効いたメニューにアレンジしました。居ながらにして、世界各国の雰囲気味わえます。



■BIGケイジャンLポーンステーキ（骨付きサーロイン）1,580円(税込1,738円)



■【韓国】ヤンニョムチキン
498円（税込548円）



■【スペイン】炙りタコとズッキーニのガルシア風
498円（税込548円）



■【ベトナム】生春巻き
298円（税込328円）



■【タイ】ガイヤーン（タイ風やきとり）
598円（税込658円）

うなぎ“旨辛”スタミナメニュー【目利きの銀次・千年の宴・山内農場など】

「目利きの銀次」「千年の宴」「山内農場」では、生産量日本一の鹿児島県の“うなぎ”をお手頃価格でご提供します。“プチ贅沢”が味わえる「鹿児島県産うなぎのひつまぶし風」はお茶漬け感覚でサラサラっと食べられて、後味も抜群です。

また、徳島県の特産品である“手延べ半田そうめん”の「冷やし辛麺」や、当社オリジナルの「青唐辛子餃子」は、辛くて旨い！夏の暑さに負けない旨辛スタミナメニューです。このほかにも、生産者の皆様が手塩にかけて育てた自慢の夏野菜を使った夏メニューは、是非ともお召し上がりいただきたい自信作ばかりです。



■手延べ半田そうめんの冷やし辛麺
750 円（税込 825 円）



■鹿児島県産うなぎのひつまぶし風
1,280 円（税込 1,408 円）



■たで酢で食べる【自家製】青唐辛子餃子
498 円（税込 548 円）



■泉州水なすの浅漬け二種
498 円（税込 548 円）



■夏トマトのゴーヤチャンプルー
580 円（税込 638 円）

※季節限定のおすすめメニューは上記以外にも沢山ございます。

詳しくは、令和 3 年 6 月 2 日に当社ホームページに掲載しますので、そちらをご覧ください。

※ブランドごとに販売するメニュー、器・盛付けが多少異なります。