

報道関係各位

2021年10月13日
株式会社大庄

1%未満の超希少部位を味わい尽くせ！ 魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』 港区新橋に10月19日オープン！！

オープン記念でウニ・トロ・キャビアの豪華寿司が「無料」

ランチは鉄火丼がワンコインに！



▲見よ！この生本マグロの希少部位の輝きを

「庄や」などを展開する株式会社大庄(東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)は、2021年10月19日(火)、東京都港区新橋に、1本のマグロから僅か1%未満しか取れない超希少部位などマグロの真骨頂を味わえる『魚屋のマグロ食堂 OH! TORO KITCHEN』(オートロキッチン)の1号店をオープンします。「驚きと、楽しさを」をテーマとした、本当に旨いマグロを心ゆくまで楽しめる本格マグロ料理専門店。老舗鮪仲卸を子会社に持つ強みを活かし、鮮度が高いマグロのあらゆる部位を優先的に仕入れ、専門店ならではのコストパフォーマンスにて提供します。

開店を記念し、期間限定でオープンキャンペーンを開催し

ます。10月19日～31日のディナータイムでは、ウニ・生本マグロのトロ・キャビアの豪華食材が一度で味わえる寿司「ウニトロキャビア」を無料で提供。また、10月19日～25日のランチタイムでは、「自慢の鉄火丼」をワンコイン(500円)にて提供します。このチャンスに、昼も夜も「OH! TORO!!」と言いながら愉快地にマグロを楽しもう！

【オープン記念キャンペーン概要】

◆実施場所:『OH! TORO KITCHEN』(オートロキッチン)新橋店

<ディナータイムイベント>

- ・期間:2021年10月19日(火)～31日(日)
- ・時間:17時～21時(※要請解除の場合は23時まで)
- ・内容:ウニ・生本マグロのトロ・キャビアを一度で味わえる寿司「ウニトロキャビア」通常1貫980円を無料で提供(1人につき1貫、4人だと4貫無料)
- ※WEB予約席あり(期間中の予約も可)

<ランチタイムイベント>

- ・期間:2021年10月19日(火)～25日(月)期間限定
- ・時間:11時30分～14時
- ・内容:「自慢の鉄火丼」通常950円をワンコイン(500円)で提供
- ※ランチタイムの予約はできません



▲心ゆくまで、旨いマグロを食べ尽くせ！

日本人なら誰もが大好きなマグロ。旨いマグロを思う存分に食べたいですね。

『魚屋のマグロ食堂 OH! TORO KITCHEN』は、「旨いマグロを存分に食べ尽くしたい！」を叶えます。

仕入れるマグロは、創業85年の老舗鮪仲卸「米川水産」が目利きし、その道のプロたちが厳選したものだけ。しかも「魚屋のマグロ食堂」と謳うだけに、1本のマグロから1%未満しか取れない様々な超希少部位を使用したオリジナル料理をお得な価格で提供します。さらに、愛媛県産ブランド本マグロ『だてまぐろ®』の希少部位も数量限定で用意し、マグロ好きなら“出会えることが奇跡”と思えるような魅力的な料理の数々です。

店名を冠する刺身「OH!トロキッチン8点盛」と、「本マグロわら焼き」はイチオシの看板メニュー。

「OH!トロキッチン8点盛」は、甘くて口の中でとろける「脳天(頭肉)」、大トロを上回る脂の乗り「カマトロ」、牛肉のような弾力で100g程しか取れない「ほほ肉」、まるで生レバ刺の食味「心臓(ハート)」いずれも1本から1%未満の4種の希少部位から「赤身」「中トロ」「大トロ」「尾の身」の王道まで、さまざまな味を堪能できる厳選8点を盛り合わせます。しかも、2~3人前で2980円というコスパはリピート必至。わさび醤油で食べるもよし、トリユフ塩を振って味わうもよし、スタッフに各部位の特徴やオススメの食べ方を聞きながら“自分好み”を探すのも一興です。

わらを使った高温の炎で本マグロの中トロを一気に焼き上げる「わら焼き(1480円)」は、ギョッと閉じ込められた旨味にスモーキーな香りがまとい格別のおいしさ。オーダーを受けてから、カウンターに囲まれたグリルを舞台にプロが焼き上げる姿はライブ感満点で、見る者の五感を揺さぶります。

これらに加え、卓上で盛る「本マグロぶつ量り売り(1g 5円/100gから注文可)」や、本マグロを使った全長30cmの「彩り棒寿司(1500円)」、骨付きマグロを貝で削ぎながら楽しむ「中落ち(1600円)」、ウニ・生本マグロのトロ・キャビアを一度で味わえる寿司「ウニトロキャビア(980円/1貫)」などをそろえました。



▲希少部位なら、コスパ抜群の8点盛



▲ここでは、わら焼きははずせない



▲旨さと美しさに思わず溜息が漏れる



▲愛媛県産ブランド本マグロ『だてまぐろ®』は鮮度を保ち生のまま店に届く

最大の目玉は、愛媛県産ブランド本マグロ『だてまぐろ®』の超希少部位です。各日各料理2人前~5人前しか用意することができない数量限定の特別品。見たら“即買い”決定です。特に、カマトロ・脳天(頭肉)・ほほ肉を盛り合わせた「だてまぐろ®希少部位3点盛り(1800円)」は、一度は体験してほしい驚愕の旨さ。東京で「生」のまま堪能できることはほぼありません。そのほか「あご肉のスパイシーグリル(1300円)」や「ハーモニカ(ひれの根元の肉)漬け焼き(1200円)」なども垂涎的。

見てよし、食べてよし、ワクワクするマグロ料理がそろい踏みです。



ドリンクメニューは、「マグロの旨さが引き立つように」とこだわった“すっきり系”のラインナップ。日本一美味しいと言われる注ぎ方で提供する「アサヒスーパードライ(600円)」は、まるでクリームを飲むように驚くほどなめらかな口当たりです。さらに、表面張力で盛り上がる「なみなみスパークリング(550円)」などのスパークリングワイン、個性豊かな各種レモンサワー(各580円)を中心に、ウイスキーやワイン、日本酒に至るまでマグロ料理にお薦めの60種以上を用意しました。

『オートロキッチン』はJR新橋駅、内幸町駅、虎ノ門駅、どの駅からもアクセス便利な立地。“魚屋のマグロ食堂”の文字とそれを象徴するマグロのサインが出迎えます。全面ガラス張りの店頭からは、ライブ感満載の様子をうかがうことができ、道行く人の食欲と好奇心を誘います。

すべてにおいて希少・厳選・本格にこだわる本格マグロ料理専門店でありながらも、気取らない居心地よいバルのように気軽に立ち寄ることができる店構え。ふらっと一人で、職場仲間のグループや女性同士でワイワイと、気の置けない仲間や大切な人との食事、どんなシチュエーションでも、本当に旨いマグロをお得に味わい尽くすことができる、そんなマグロ食堂が『オートロキッチン』です。



▲気軽に立ち寄ることができる雰囲気がいイ

※文中の表示価格はすべて税込です

【魚屋のマグロ食堂『OH!TORO KITCHEN(オートロキッチン)』新橋店 概要】

- ◆店名:『OH!TORO KITCHEN(オートロキッチン)』新橋店
https://search.daisy.co.jp/shop.php?shop_cd=5313
- ◆オープン日:2021年10月19日(火)
- ◆所在地:
〒105-0004 東京都港区新橋3-5-13大興ビル1階・2階
<https://goo.gl/maps/vk53mVaGZJ8ZFgwA8>
- ◆電話:03-6550-9871
- ◆営業時間:
・ランチタイム 11時30分~14時
・ディナータイム 17時~23時(※時短要請中は21時まで)
- ◆定休日:年中無休(予定)
- ◆席数:115席(64坪)
- ◆客単価:4000円(想定)
- ◆WEB予約:WEB予約専用席あり <https://yoyaku.toreta.in/daisy-5313/#/>



《Instagram公式アカウント》
@ ohtorokitchen_shinbashi

※当店では、新型コロナウイルス感染防止対策を徹底しています

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当:亀田/楠山/都筑
TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227
e-mail : koho-info@daisy.co.jp