

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019/11/9

(株) キョードーメディアス

## キャビア丼、販売決定！ 高級食材・キャビアをふんだん に使ったメニューも話題に！

『新宿シーフードマニア 2019～スパー  
クリングワインとシーフードの祭典～』  
歌舞伎町・大久保公園にて絶賛開催中！



【つくば酒趣】キャビアとイクラのハーフ丼

報道に関するお問合せ (株) キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

うんりいん  
雲林院

[unriin@kyodotokyo.com](mailto:unriin@kyodotokyo.com)、佐藤 [medias1@kyodotokyo.com](mailto:medias1@kyodotokyo.com)、唐金 [karakane@kyodotokyo.jp](mailto:karakane@kyodotokyo.jp)

# NEWS RELEASE

牡蠣、伊勢海老、オマールエビ、まぐろなど、贅沢な旬の『シーフード』と『世界のスパークリングワイン』を同時に堪能できる「新宿シーフードマニア2019～シーフードとスパークリングワインの祭典！！」が、新宿・大久保公園でついに開催。



イベントでは生本まぐろ丼、三陸産の蒸し牡蠣、世界が認めたカキフライ、シーフードカレーや、シーフードラーメン(エビ味噌、ホタテ塩)などをはじめに、幅広い世代に愛されるポピュラーなメニューからスパークリングワインに合うガーリックシュリンプやアサリとムール貝の白ワイン蒸しなどが用意されている。さらに、東京・八丈島の島ずし、関西の明石焼、三重県須賀利の魚を使った漁師風ブイヤベース料理やオマールエビを丸ごと1匹使用したピザなど、ここでしか味わえない豊富なメニューを800円から1200円とリーズナブルな価格で楽しむことができる。詳細は公式ホームページをチェック！

その中で異色なのが【つくば酒趣】のキャビアを使ったメニューだ。販売が決定した「キャビア丼」の価格はなんと3万円と一番高額なメニュー。キャビアとはチョウザメの卵だが、【つくば酒趣】では茨城県つくば山系の地下水を汲み上げ、ろ過した水に酸素を加えて育てた国産のキャビアを使用している。チョウザメはオスメスの判別ができるまでに4年、さらにキャビアが搾取できるようになるまで8年と長い歳月を経て味わえる高級食材。そんな貴重なキャビアをふんだんに盛り付けた「キャビア丼」(3万円)や「キャビアとイクラのハーフ丼」(2万円)はここでしか味わえない非常に贅沢な一品である。

報道に関するお問合せ (株) キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

うんりいん  
雲林院

[unriin@kyodotokyo.com](mailto:unriin@kyodotokyo.com)、佐藤 [medias1@kyodotokyo.com](mailto:medias1@kyodotokyo.com)、唐金 [karakane@kyodotokyo.jp](mailto:karakane@kyodotokyo.jp)

# NEWS RELEASE



他にもイベントではシーフードにあう、世界各地の約 30 種類のスパークリングワインが日替わりで提供され、普段なかなか出会えない極上なスパークリングワインをグラス 600 円から楽しめる。白ワイン、赤ワインはもちろん、お酒が苦手な方にアルコール 0% のワインテイスト飲料なども用意されている。

初開催を記念して平日 15 時～18 時に先着 300 杯限定でグラス 600 円の白・赤・スパークリングワインがグラス 300 円で楽しめるハッピーアワーが開催される（\*アルコール 0% アイテムは対象外）また、11 月 16 日（土）15 時から【まぐる商店】のブース内で「まぐるの解体ショー」が行われるなど、小さいお子様も存分に楽しむことができる。

家族連れ、カップル、友達同士など全ての人々に気持ちいい気候のもと、肩肘張らずにシーフードとスパークリングワインを楽しんでいただきたい。開放感、満腹感、オシャレを楽しむ、そんな至極の時間をご提供する「新宿シーフードマニア 2019～シーフードとスパークリングワインの祭典！！」がただいま絶賛開催中！！詳細は公式サイト（<https://seafood-mania.com>）を要チェック。

## ■新宿シーフードマニア 2019 ～スパークリングワインとシーフードの祭典～

日程： 2019 年 11 月 7 日（木）～11 月 24 日（日） 計 18 日間

開催時間： 11:00～21:00

会場： 新宿・大久保公園（東京都新宿区歌舞伎町 2-43）

主催： 新宿シーフードマニア実行委員会

協賛： 第一三共ヘルスケア

協力： 歌舞伎町商店街振興組合

歌舞伎町二丁目会

ドリンク協力：（株）モトックス

公式ホームページ： [seafood-mania.com](http://seafood-mania.com)

公式ツイッター： @seamani\_staff



報道に関するお問合せ（株）キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

うんりいん  
雲林院

[unriin@kyodotokyo.com](mailto:unriin@kyodotokyo.com)、佐藤 [medias1@kyodotokyo.com](mailto:medias1@kyodotokyo.com)、唐金 [karakane@kyodotokyo.jp](mailto:karakane@kyodotokyo.jp)