

## Restaurant Nikko えんや、期間限定で世界遺産登録25周年記念 特別メニューを提供開始

人気メニューの「日光HIMITSU豚100%ハンバーグ」と「栃木和牛入りハンバーグ」をミックスした  
夢のコラボレーションハンバーグ！

日光市石屋町443番地で飲食業を展開する有限会社えんや（Restaurant Nikko えんや、取締役：高緑 一  
以下、えんや）は、世界遺産「日光の社寺」の世界遺産登録25周年を記念して、特別メニューの提供を開始しました。人気メ  
ニューである「日光HIMITSU豚100%ハンバーグ」と「栃木和牛入りハンバーグ」をミックスした「日光HIMITSU豚と栃木和牛入り  
あいびきハンバーグランチ」を12月末まで提供します。えんやは今年で会社設立31周年を迎え、飲食・宿泊・移住促進・不動産活  
用で、地域事業者と連携した日光の地域活性化に取り組んでいます。



### 【1993年創業】地元の食材を活かして、地域にも観光客にも愛される店づくりを

えんやは、栃木県日光市石屋町に店舗を構え、串焼きやステーキ、季節に応じたアラカルトなど、地元の食材を積極  
的に活用したメニューを提供しています。地酒も豊富に取り揃え、手作りでリーズナブルな価格にこだわり、現在では、地  
元のお客様だけでなく、観光のお客様にも多くご来店頂いております。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社えんや 担当：寺島涼真 TEL:0288-53-5605 MAIL:nikko\_eny@outlook.jp

## 人気メニューが夢のコラボレーション！地元の食材を活かした特別メニューを提供開始

えんやでは、世界遺産「日光の社寺」の世界遺産登録25周年を記念して、特別メニューの提供を開始しました。人気メニューである「日光HIMITSU豚100%ハンバーグ」と「栃木和牛入りハンバーグ」を絶妙なバランスでミックスした「日光HIMITSU豚と栃木和牛入りあいびきハンバーグランチ」を2024年9月10日から12月末までの期間限定で提供します。日光HIMITSU豚は、日光市の銘柄豚で、日光連山の伏流水100%と豊かな自然のおいしい空気で育まれ、高度な衛生管理のもと、特定病原菌を排除した安心・安全のSPF豚です。味としては、豚特有の臭みがなく、旨みがあり、脂身まで美味しいのが特徴です。日光トップブランドの肉料理をリーズナブルなお値段で提供。期間中はドリンクとデザートもセット。提供はランチタイムのみです。

### 「日光HIMITSU豚と栃木和牛入りあいびきハンバーグランチ」の概要

日光HIMITSU豚と栃木和牛入りあいびきハンバーグランチ

- ・「日光HIMITSU豚100%ハンバーグ」と「栃木和牛入りハンバーグ」をミックスした特別なハンバーグプレート
- ・ライス
- ・地元日光の野菜を使ったサラダ
- ・日光きすげ鶏卵を使ったたまごスープ
- ・ソフトドリンク、グラスビール、レモンサワー、グラスワインの中からおひとつ
- ・本日のデザート

期間：2024年9月10日～12月末まで

時間：ランチタイム11:00～14:30(ラストオーダー14:00)

価格：税込み2,500円

### 有限会社えんや 会社概要

栃木県に拠点を置き、「Restaurant Nikko えんや」というステーキハウスを運営する企業です。主要な業務としては、ステーキレストラン運営事業を展開しており、2024年には旅館業を取得し、インバウンド向け宿泊事業を始めました。えんやでは、地域の伝統文化の継承にも力を入れており、日光市が主催する栃木県の伝統工芸品である「日光彫」の後継者の採用を目的としたインターンシップ「日光彫後継者インターンシップ」での宿泊場の提供を行なっています。また実際に移住した若き後継者には、住まいやアルバイトの斡旋を行ない、宿泊施設だけでなく、不動産活用・移住促進にも取り組んでいます。日光では時代の流れをふまつつも、伝統を継承していくことが大切だと考え、地域資源(空き家やインバウンド需要)を活かして、地元事業者と密に連携した地域活性化に取り組んでいきます。

#### 【会社概要】

社名：有限会社えんや

本社所在地：栃木県日光市石屋町443番地

取締役：高緑 一

事業内容：飲食業、旅館業

設立：平成5年9月3日

HP(URL)：<https://www.enya-nikko.jp/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社えんや 担当:寺島涼真 TEL:0288-53-5605 MAIL:nikko\_enya@outlook.jp