

10,000食分の黒毛和牛を限定仕入れ! 「大戸屋特製すき鍋定食」として特別販売!

2021年1月8日から、大戸屋ごはん処にて販売

今回、大戸屋ごはん処は仕入れルートを駆使し、10,000食分の黒毛和牛を限定仕入れ。お客様の日頃のご愛顧に感謝し、「大戸屋・定食の日」大感謝祭として1月8日から販売する「国産牛のすき鍋定食」を「黒毛和牛のすき鍋定食」として10,000食限定で特別販売します。



1月8日は「大戸屋・定食の日」



1月8日は大戸屋の創業日。私たち自身が創業の想いと感謝を忘れず、また日本の食文化、定食文化を世界に発信していきたいという想いを込めて、1月8日を「大戸屋・定食の日」として制定しました。

お客様に感謝をお伝えする日、日本の食文化、定食文化を見つめていただく日として、今までもこれからも、この日を大戸屋の全従業員で大切にしていきます。

冬の贅沢、2つの土鍋定食を販売



大戸屋“冬の新定番” 大戸屋特製 国産牛のすき鍋定食 1,280円(税込)

脂ののった国産牛をたっぷりの具材と共に、出汁を効かせた自家製の割り下で煮込み仕上げました。一口で牛肉の旨みが口いっぱい広がる、贅沢なすき鍋です。お肉、野菜をたまごに絡めて食べるとまろやかな味わいを楽しめます。

※993kcal 塩分8.3g
※アレルギー物質：小麦・卵・大豆・牛肉
※一部店舗では販売しておりません。

銘酒「真澄」の酒粕を使用した新感覚のお鍋 4種の野菜と和出汁の酒粕鍋定食 990円(税込)

長野県・宮坂醸造の銘酒「真澄」の酒粕を、店内でひいた出汁と合わせ、コク深くまろやかな味わいに仕上げました。たっぷりの野菜と豚肉、こだわりのスープで、体の芯から温まる一品です。

※647kcal 塩分3.0g
※アレルギー物質：小麦・さけ・さば・大豆・豚肉・ごま
※一部店舗では販売しておりません。



子どもの学び応援として寄付



「大戸屋特製 国産牛のすき鍋定食」「4種の野菜と和出汁の酒粕鍋定食」2商品の収益の中から、1食あたり20円を、認定NPO法人カタリバへ寄付させていただきます。これからの日本、そして世界を創る子どもたちの学びを応援したい。そんな想いから大戸屋では、2012年より期間限定メニューの販売収益の一部を、日本の未来を担う子ども達へ寄付してまいりました。

2014年からは、被災地域の放課後学校「コラボ・スクール」をはじめ、認定NPO法人カタリバが運営する、子どもたちの未来をつくる活動を応援しております。お客様からお預かりした寄付金は、認定NPO法人カタリバの活動を通じて、未来ある子どもたちへの活動にあてられます。

◆ 大戸屋ごはん処 ◆

毎日食べても健康で安心な「もうひとつの食卓」

2020年12月現在、国内に316店舗を展開しています。

詳しくはリンク先をご覧ください。

○大戸屋ホームページ

<https://www.ootoya.com/>

○Facebook

<https://www.facebook.com/ootoya/>

○Instagram

<https://www.instagram.com/ootoya.jp/>

○Twitter

https://twitter.com/Ootoya_Gohan



企業概要

株式会社大戸屋

代表取締役社長 蔵人賢樹

本社：〒180-0006 東京都武蔵野市中町1-20-8 大樹生命三鷹ビル5F

設立：1983年5月

事業内容：大戸屋ごはん処を中心とした飲食店チェーン



問い合わせ

株式会社大戸屋 (<https://www.ootoya.com>)

東京都武蔵野市中町1-20-8 大樹生命三鷹ビル5F

PR販促担当 三浦 E-mail:maki-miura@ootoya.co.jp

TEL:0422-26-2600 携帯:080-3216-2708