

総重量5kg・約14,000kcalのデカ盛りセットに、身体にやさしい!?発酵痛風鍋が新登場 背徳感MAX! 「超悪魔の痛風鍋フェア」スタート

全店にて10月1日(火)より順次提供スタート

名古屋を中心に飲食店を運営する株式会社イトジョイ・フードサービス(本社:愛知県名古屋市 代表取締役:桜井 博教)は、名古屋にしながら北海道を丸ごと堪能できる体験型居酒屋「毎日!北海道物産展!!ネオ炉端 道南農林水産部」全店にて、5号店となる栄店のオープンを記念し、10月1日(火)より、背徳感満載の「超悪魔の痛風鍋フェア」を実施いたします。



■5号店 栄店オープン記念! 「超悪魔の痛風鍋フェア」ラインナップ

①総重量5kg! 「悪魔のいくらこぼれ飯チャレンジ」

- ・成人男性の平均摂取カロリー7日分! 脅威の14,000kcal!
- ・1食で成人摂取許容量4.5日分のプリン体量
- ・30分以内に完食すれば無料! +お食事券5,000円分
+十勝加藤牧場ソフトクリーム(1名様分)をプレゼント!

「悪魔のいくらこぼれ飯チャレンジ」は、お客様がストップというまでいくらを盛り続ける看板メニュー「いくらこぼれ飯」10杯分の超特大いくらこぼれ飯とお味噌汁代わりの痛風鍋(2人前)の禁断のハイカロリーデカ盛りセットです。

超特大いくらこぼれ飯は、店員の「わっしょい」の掛け声に合わせて、特大スプーンで1.5キロのいくらを盛っていきます。30分以内に完食すれば、お会計は無料となり、お食事券5,000円分と北海道直送 十勝加藤牧場のソフトクリーム(1名様分)をプレゼントいたします。



②新発売! 「身体にやさしい!?発酵痛風鍋」

- ・2018年に13,000食を売り上げた“禁断の北海!痛風鍋”がコク深くマイルドに進化?!
- ・プリン体の分解・吸収をスムーズにする発酵食材が盛りたくさん

2018年に13,000食を売り上げた大人気メニュー「禁断の北海!痛風鍋」をさらに美味しく進化させるため研究を重ねた結果、旨み成分がアップするアミノ酸が豊富に含まれる発酵食材の採用が決定。味わいはよりコク深くマイルドに進化した「身体にやさしい!?発酵痛風鍋」が誕生しました。北海道産白味噌に塩麴、甘酒を使ったトリプル発酵スープに、北海道産大豆を使用した納豆・北海道産生乳100%の自家製クリームチーズ・四葉の発酵バター・イカの塩辛といった発酵食材をふんだんに盛りつけました。

また、発酵食品はプリン体の分解と吸収をスムーズにする効果が期待されるため、プリン体が気になる方でも挑戦していただきやすくなりました。



「超悪魔の痛風鍋フェア」概要

- **期間** : 2019年10月1日(火) ~ 2020年3月中旬頃まで(食材に仕入れ状況に応じて変更あり)
- **実施店舗** : 毎日! 北海道物産展!! ネオ炉端 道南農林水産部 全5店舗

①悪魔のいくらこぼれ飯チャレンジ

- **内容** : いくら1,500g、ごはん2,500g + お味噌汁代わりの痛風鍋(2人前)
- **ルール** : 30分以内の完食で無料 + お食事券5,000円分 + 十勝加藤牧場ソフトクリーム(1名様分)をプレゼント

※1名での完食に限ります。

※食べ切れなかった場合は20,000円のお支払とグループの皆様で完食していただきます。

- **想定カロリー** : 約14,000kcal(成人男性の平均摂取カロリーおよそ7日分※)

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」における成人男性の推定エネルギー必要量を参考に、成人男性の平均摂取カロリーを2,000kcalとしています。

- **総プリン体** : 約2,000mg

②「身体にやさしい!?発酵痛風鍋」

- **価格** : 1人前 2,480円(税抜) ※ご注文は2名様分~となります。

- **発酵食材** : 北海道産大豆を使用した納豆、北海道産生乳100%の自家製クリームチーズ、四葉の発酵バター、イカの塩辛、トリプル発酵スープ(北海道産白味噌 + 塩麹 + 甘酒)



左: 超特大いくらこぼれ飯
右: 痛風鍋(2人前)
中央: いくらこぼれ飯(1人前)



「身体にやさしい!?発酵痛風鍋」
※画像は2人前となります。

【ご参考: 毎日! 北海道物産展!! ネオ炉端 道南農林水産部に関して】

～エンターテイメント性溢れる体験の提供～

当店では、全長180cmの大迫力“ドデカ刺し盛りタワー”やおお客様の目の前で「ストップ」というまで鮮度抜群のいくらをかけ続ける“こぼれいくら飯”など、北海道の食材を存分にお楽しみいただけるメニューを多数ご用意しています。

また、“道南市場 祭り大会”はお客様参加型のイベントで、祭り落とした金額で鮮魚やお酒などの厳選した北海道食材を楽しむことができるなど函館魚市場さながらの祭り体験ができます。そのほか、生け簀での牡蠣すくい取り体験など何度来ても飽きないエンターテイメント性あふれるおもてなしでお客様に新たな発見や体験を提供します。

【店舗概要】

◆毎日! 北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部 錦本店
〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-5-25

◆毎日! 北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部 豊田店
〒471-0026 愛知県豊田市若宮町7-4-1

◆毎日! 北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部 新栄店
〒460-0005 愛知県名古屋市中区東桜2-18-24

◆毎日! 北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部 栄店
〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3-14-20 ヤマタケビル1F
※2019年8月28日(水) オープン!

◆毎日! 北海道物産展 ネオ炉端 道南農林水産部
浜松有楽街店
〒430-0932 静岡県浜松市中区肴町317-9 間瀬ビル1F

【株式会社イトジョイ・フードサービス会社概要】

会社名 : 株式会社イトジョイ・フードサービス
所在地 : 〒460-0005 愛知県名古屋市中区東桜2-18-24
代表者 : 代表取締役社長 桜井 博教

設立 : 2000 10月
事業内容 : 飲食店の経営、飲食店経営のコンサルタント
URL : <http://www.ejfs.co.jp>