

蕎麦 地酒

金亀庵

NEWS RELEASE 2016.10.1

滋賀県多賀町産のこだわり蕎麦と近江の地酒が気軽に楽しめる！
酒好きの集うそば居酒屋「金亀庵」が大津駅にオープンします！

ドリームフーズ株式会社（本社：滋賀県彦根市幸町 74-1 代表者：山本英柱）は、「蕎麦・地酒 金亀庵 ビエラ大津店（滋賀県大津市春日町）」を 2016 年 10 月 1 日（土）にグランドオープンしますのでお知らせします。

ドリームフーズが仕掛ける「そば居酒屋」業態

「金亀庵」は、ちゃんぽん亭総本家など複数飲食ブランドを企画運営するドリームフーズ株式会社が、2013 年に多賀町と連携してプロデュースした、こだわりの日本そば業態です。この度、JR 大津駅に新規開業する비에라大津店は、絶好の駅前ロケーションを活かし、そば店に酒場の要素を加えた「酒好きの集うそば居酒屋」をコンセプトに、ブラッシュアップしたブランドになります。



当店は、JR 大津駅に開業する商業施設「비에라大津」の 1 階フロアに位置し、30~40 代のビジネスマンをメインターゲットにしながらも、感度の高い女性も意識した作りとなっており、和を基調にしたモダンな内装が特徴です。客席はひとりでも利用しやすい大テーブルのほか、グループ利用も可能なテーブル席の全 35 席。昼の部ではこだわりの滋賀県多賀町産の蕎麦類を、夜の部では炙りものや串天などの居酒屋メニューに厳選された近江の地酒を合わせてカジュアルに楽しめます。営業時間は午前 11 時から午後 11 時まで、客単価は 2500~3000 円を想定しています。



滋賀県多賀町産の玄蕎麦を使用した

挽き立て・打ち立て・茹で立ての本格蕎麦

蕎麦の品質に徹底的にこだわり、挽き立て・打ち立て・茹で立ての「三立て」の本格蕎麦を追求しました。使用する蕎麦粉は、JA 東びわこ直送の「多賀町産の玄蕎麦」を使用し、専用に導入した石臼にて挽ぐるみした蕎麦粉と小麦粉を二八の割合で配合。提供当日に店内製麺しています。強いコシとつるつるの喉越し、鼻から抜ける香りを存分にお楽しみいただけます。

蕎麦  地酒

金亀庵

半世紀受け継がれた究極の黄金だし

当店のつゆは、創業昭和三十八年の「麺類をかべ」から受け継いだ、鰹節や昆布など七種類の国産厳選食材を黄金比率で配合した独自製法の「究極の黄金だし」を使用しています。だしのうま味をしっかり感じる極上のつゆで本格蕎麦をご堪能ください。



滋賀が誇る近江の地酒

滋賀県にはそれぞれに個性を持った五十を超える蔵元が存在します。当店では種類豊富な近江の地酒の中から、当店の料理に合う銘柄を吟味し、季節に合わせてご提供いたします。手作りの合鴨ロースや近江牛すじ煮込み、卓上コンロで炙る干物など相性抜群の酒の肴をご用意いたしました。

名物の大名だし巻き

当店に来て必ず食べていただきたい名物商品は、ずばり「黄金だしの大名だし巻き」です。当店自慢の究極の黄金だしをたっぷり使用し、注文を受けて職人が丁寧に1本ずつ巻き上げ、焼き立てのアツアツを提供します。重箱の蓋を開けたときに広がるおだしの香りは、他ではなかなか味わえない逸品です。是非一度ご賞味ください。



オープン特典がございます！

夜の部にご来店いただいたお客様にもれなく「かしわの串天」をおひとり様1本ずつサービスいたします。※10月31日までのサービス期間です。

[店舗概要]

店名：金亀庵 ビエラ大津店

営業時間：(昼の部) 午前11時～午後16時 (夜の部) 午後16時～午後23時

所在地：滋賀県大津市春日町1-3 ビエラ大津 1階

開店日：2016年10月1日(土) 午前11時

席数：35席(カウンター、テーブル)

駐車場：なし

[本件に関するお問い合わせ先]

ドリームフーズ株式会社 担当者：山崎利明

TEL：0749-26-9131 E-mail：yamazaki_toshiaki@dreamfoods.co.jp