



ふっくら！しっとり！160年続く「奇跡のしらす」を フィーチャーした食堂をプロデュース

THINK GREEN PRODUCE が和歌山の老舗と協業した
『しらす食堂 じゃこ屋 七代目 山利』を JR 横浜タワー NEWoMan 8 階に開業



株式会社 THINK GREEN PRODUCE（本社：東京都渋谷区 代表取締役：関口 正人 以下：TGP）は、和歌山県二里ヶ浜にて約160年続く老舗しらす専門店株式会社山利（本社：和歌山県和歌山市）と協業し、『しらす食堂 じゃこ屋 七代目 山利』を6月24日、JR 横浜駅直結の新商業施設 NEWoMan 横浜8階フードホールに開業します。

一度食べたら忘れられない！？和歌山で160年続く「奇跡のしらす」

山利のしらすは水分と旨味が内側に保たれているので驚くほどふっくら、かつ、しっとり。一度食べたら忘れられないその口当たりは、消費者だけでなく、全国のシェフをも虜にしています。160年以上愛され続ける山利のしらす、その「奇跡」たりうる理由を説明します。

1、恵まれた自然環境

日本有数の雨量を誇る紀伊山脈から流れる一級河川、紀ノ川。二里ヶ浜はその下流と、瀬戸内海が交わる場所に位置しており、豊富な山のめぐみと海のめぐみにより、豊かな海域が生まれ、昔から良質なしらすが漁れていました。

2、鮮度の秘密は釜あげまでの時間

続いて鮮度。そもそもしらすは繊細な小魚で、その鮮度を保つためには水揚げから釜あげまでの時間を最小限にすることが求められます。山利の加工場は漁場に隣接しており、その距離わずか200m。

水揚げから釜あげまで、最速20分で仕上げます。

3、代々伝わる老舗の技

さらに長い年月で培った絶妙な「炊き」の技術。保存料などを一切使わず、昔ながらの製法で自然の旨味を凝縮します。看板商品の釜あげしらすの他にも、優しい陽の光を浴びた天日干しちりめんや、紀州醤油と地酒を使った佃煮など、使う道具は変わっても伝え続ける味は変わりません。

4、老若男女に愛される万能食

しらすには歯や骨の材料になるカルシウムやビタミンが豊富に含まれていて、健康的なイメージがあります。さらに美肌効果が期待できる不溶性タンパク質や必須アミノ酸、貧血予防になる葉酸、その他免疫力アップのサポートになる抗酸化ビタミンも多く含んでいます。

主役にも名脇役にも！あなた史上、最高のしらす体験を提供

「しらす食堂 じゃこ屋 七代目 山利」では、その山利のしらすをふんだんに使ったメニューを提供します。王道の釜あげしらす丼、釜あげしらすのふわとろスクランブル丼、釜あげしらすとアボカドの丼など、その他にもバリエーション豊かな丼もの、山利のしらす3種盛り+定番おかず1品が楽しめる定食セット、旬食材を使ったおつまみやドリンクなど、飽きのこないメニューを展開していきます。

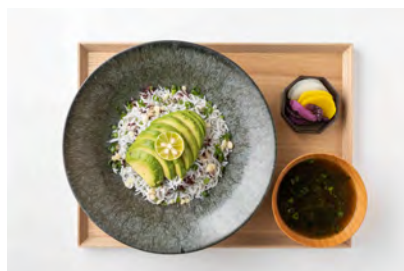
しらすのお供に！和歌山らしさを柑橘・山椒・梅で表現！

しらす同様、メニュー全体を通して和歌山の名産をフィーチャーします。店頭にはしらすとの相性抜群なレモン醤油を常備。ぶどう山椒のアクセントが効いた料理、ドリンクでも和歌山産柑橘を使ったサワーや紀州梅酒各種もラインナップします。

メニュー *一部抜粋

丼（お漬物、味噌汁付き）

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| 釜あげしらす丼 | 950円（税抜） |
| 釜あげしらすのふわとろスクランブル丼 | 1,200円（税抜） |
| 釜あげしらすのかきあられ丼 | 1,200円（税抜） |
| 釜あげしらすとアボカドの丼 | 1,300円（税抜） |
| 釜あげしらすといくらの丼 | 1,800円（税抜） |
| 釜あげしらすのしびれ麻辣丼 | 1,000円（税抜） |
| 釜あげしらすのとろろ薬味丼 | 1,200円（税抜） |
| 山利のしらす三色丼（釜揚げしらす・天日干ししらす・山椒ちりめんじゃこ） | 1,100円（税抜） |
| お子様用 ミニしらす丼（ドリンク付） | 600円（税抜） など |



トッピング

| | | |
|----------------------------|-----------|----|
| しらす大盛り | 250円 (税抜) | |
| 天日干ししらす | 200円 (税抜) | |
| 山椒ちりめんじゃこ | 200円 (税抜) | |
| 卵黄 | 100円 (税抜) | |
| アボカド | 350円 (税抜) | |
| 薬味ミックス (みょうが・大葉・カイワレ大根) など | 100円 (税抜) | など |

定食 (ごはん、おかず、山利のしらす3種盛り、お漬物、味噌汁)

| | | |
|-------------|--------------|----|
| 紀州高下水産の干物定食 | 1, 200円 (税抜) | |
| 唐揚げ定食 | 1, 000円 (税抜) | |
| しょうが焼き定食 | 1, 000円 (税抜) | |
| 牛のしぐれ煮定食 | 1, 000円 (税抜) | など |

**一品料理**

| | | |
|--------------|-----------|----|
| しらすおろしポン酢 | 500円 (税抜) | |
| ちりめん山椒ポテサラ | 550円 (税抜) | |
| しらすのしびれ麻辣やっこ | 600円 (税抜) | |
| しらすトロたくアボカド | 750円 (税抜) | |
| 柑橘としらすのサラダ | 750円 (税抜) | |
| 紀州高下水産の干物 | 650円 (税抜) | |
| 焼き紅しゃけ | 600円 (税抜) | |
| しらすの唐辛子炒め | 700円 (税抜) | など |

デザート

| | | |
|-----------------|-----------|--|
| 黒蜜きなこチーズケーキ | 650円 (税抜) | |
| 柚子シャーベットとミルクアイス | 500円 (税抜) | |

ドリンク

| | | |
|----------------------|-----------|----|
| 平和クラフト ペールエール [平和酒造] | 850円 (税抜) | |
| 和歌山富士白レモンサワー | 650円 (税抜) | |
| 和歌山産直生搾り柑橘サワー | 600円 (税抜) | |
| 紀州 紅南高 [中野BC] | 750円 (税抜) | |
| 紀州 鶴梅 完熟 [平和酒造] | 600円 (税抜) | |
| わつなぎ 抹茶ラテ | 550円 (税抜) | |
| わつなぎ ゆずみつソーダ | 550円 (税抜) | など |

店舗情報

しらす食堂 じゃこ屋 七代目 山利
〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸1丁目1-1
JR 横浜タワー NEWoMan 横浜 8階 フードホール
Tel : 045-534-5234
HP: <https://jakoya.com>
営業時間：11:00~22:00（当面の間）

**山利について**

和歌山県にて七代続く老舗しらす屋。味にこだわり、守るべき伝統を守り、変わるべき進歩を続け日々美味しいしらすを、160年以上作り続けている。現在の当主は七代目、その上質なしらすに魅せられ、小売店だけでなく全国のシェフからも日々注文が入る。

THINK GREEN PRODUCE について

1杯のコーヒーから街づくりを考えるコンテンツ・プロデュース・カンパニー。業務領域はレストラン、ベーカリー、カフェ、ホテル、プロモーションスペースなどの運営から、不動産コンサルティング、商業施設の開発、エリアマネジメント、広告プロモーション、PRなどのディレクションまで多岐に渡ります。1杯のコーヒーから街づくりまで、一貫したコンセプトのもと、人と生活と文化に寄り添った事業を展開しています。

問い合わせ先 株式会社 THINK GREEN PRODUCE

〒152-0042 東京都渋谷区宇田川町 37-14 WHARF 渋谷宇田川町

広報担当（引地・土井） press@tgp.co.jp tel:03-6438-9763 fax:03-6438-9764

<https://www.tgp.co.jp> [@think_green_produce](https://www.instagram.com/think_green_produce)

* なお、取材・撮影などに関しましては施設の意向により 7月6日（月）以降での対応とさせていただきます。ご了承くださいませよう、何卒よろしくお願い申し上げます。