

NEWS RELEASE

# 和食居酒屋「稲田屋 秋葉原店」 & 鯉節屋ヤマキのコラボレーション 沖縄郷土料理「かちゅー湯」を期間限定で稲田屋秋葉原店にてメニュー提供

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、4月10日（水）～6月9日（日）までの2ヶ月間、和食居酒屋「稲田屋 秋葉原店」にてかちゅー湯メニューのコラボレーションを実施します。

沖縄育ちの祖父母を持つ人なら誰もが知っている味。それが沖縄の定番「かちゅー湯」です。「かちゅー」とは「かつお」のことで、「かちゅー湯」は沖縄の家庭で愛飲されているかつお節スープです。お椀にたっぷりのかつお節と味噌を入れ、お湯を注ぐだけでダイレクトにかつお節の香りとうま味を楽しめるのが特長です。

かつお節や味噌に含まれるアミノ酸を摂取できる上、体を芯から温めてくれるかちゅー湯は、沖縄では朝ごはんや風邪を引いたとき、二日酔いの時に飲む人も多く、まさにかつお節を愛する沖縄の知恵が育んだ、究極のインスタントスープです。

ヤマキでは、かつお節のうま味を手軽に味わって頂くために、沖縄の伝統食である「かちゅー湯」を推奨しています。今回、そのかちゅー湯のアレンジメニューを4月10日（水）～6月9日（日）までの2ヶ月間、期間限定で「稲田屋 秋葉原店」にてアラカルトメニューとしてご提供致します。お酒を飲んだ後のメニューとして是非ご賞味ください。



四季と酒の蔵 **稲田屋** INATAYA 千代田区外神田 1-18-18 秋葉原ダイビル・駅前プラザ 4F 03-5297-1708

稲田屋 秋葉原店では「もずく」「梅」「BLT（ベーコン、レタス、トマト）」のアレンジかちゅー湯3メニューがお楽しみ頂けます。（\*17：00～の夜間限定メニューです）



**もずくかちゅー湯** 税込 350 円  
「稲田屋」の地元鳥取の名産「岩もずく」を使ったかちゅー湯。歯応えのある食感がかちゅー湯には相性抜群です。

**BLTかちゅー湯** 税込 400 円  
意外な組み合わせが絶妙な味わいを作ります。野菜盛りだくさんのヘルシーかちゅー湯です。

**梅かちゅー湯** 税込 300 円  
かちゅー湯では一番オーソドックスなトッピングです。お酒を飲んだ後のメニューにおすすめのかちゅー湯です。



秋葉原エリア 400 店舗で配布中のフリーマガジン「ラジ館 8 号」持参でかちゅー湯お1人様1品が無料でお楽しみ頂けます。※お1人様1回限り。