

2019年2月4日

subLimeグループ

株式会社パートナーズダイニング

「出汁しゃぶ おぼんざい おかか」

## おかわり自由のお野菜が“無限”に食べられる“出汁しゃぶ”に新メニューが登場！

さっぱりとした梅の風味とトロトロのめかぶがやみつきに

絶品！「梅香る めかぶ出汁しゃぶ」

“お出汁を食べる”がコンセプト【おかか新宿】の春メニューが2月4日(月)スタート！

「出汁しゃぶ おぼんざい おかか」(所在地：東京都新宿区)を運営する株式会社パートナーズダイニング(本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：中村 英樹)は、看板商品の店頭削り立ての0.01ミリの極薄かつお節をふんだんに使用した定番の「出汁しゃぶ」にとろとろのめかぶと梅の風味をプラスした、春の新メニュー「梅香る めかぶ出汁しゃぶ」を2月4日(月)より販売いたします。



梅香る めかぶ出汁しゃぶ(1)

## ▼おかか新宿の春メニュー「梅香る めかぶ出汁しゃぶ」

<店頭の削り器で削る 0.01 ミリの極薄かつお節>

「お出汁を食べる」がコンセプトの「出汁しゃぶ おばんざい おかか」。

店名からもわかるとおり、お店のメインは店頭の削り器で毎日削られる「新鮮なかつお節」です。

このかつお節をふんだんに、惜しみなく使用した無添加、無化調の「出汁しゃぶ」が店の名物・自慢の逸品。お出汁の風味を感じてもらうためにも、お客様のお席で仕上げの「追い鰹」をするほど、本当にお出汁にこだわっているしゃぶしゃぶです。

<とろとろのめかぶをふんだんに使用した、優しい味わいの逸品>

オープン当初から人気の「出汁しゃぶ」に、「追い鰹」ではなく、「めかぶ」と「梅」をお出汁にブレンド。お出汁とめかぶと梅、その絶妙なバランスはお出汁の旨みはそのままだと、とろとろのめかぶと程よい梅の風味を感じられます。

このお出汁にくぐらせて食べる豚肉やお野菜は、春らしくさわやかな味わい。

特に、おかわり自由のお野菜は梅の酸味がやみつきになり、さっぱりといくらでも食べられます。

## ▼メニュー概要

・春の出汁しゃぶ「梅香るめかぶ出汁しゃぶ」 一人前 2,180 円(税別)

※ 豚肉、お野菜(常時 10 種類がお替り自由)

提供期間：2 月 4 日(月)～4 月中旬頃まで

・梅香るめかぶトッピング 480 円(税別)

・おかか名物！「出汁しゃぶ」 一人前 1,980 円

※ 豚肉、お野菜(常時 10 種類がお替り自由)

・削り立てのかつお節 食べ放題

詳細：<http://www.syabusyabu-okaka.jp/>

## ▼「出汁しゃぶ おばんざい おかか」について

「出汁しゃぶ おばんざい おかか」は「かつお節」を表現した店名であり、その名の通り厳選された自慢の「本枯節」を店頭の削り器で 0.01 ミリの薄さに削っています。この店のメインが、この削り立てのかつお節を惜しみなく使用した無添加、無化調の「出汁しゃぶ」。

オリジナルブレンドで引いたお出汁に、お客様の目の前で追い鰹する(さらに鰹節を加える)ことで、豊かな風味が広がり、出汁しゃぶのお出汁が完成します。

注文が入ってから薄めにスライスした鹿児島県産黒豚ロースとバラ肉やおかわり自由のお野菜をこの出汁にくぐらせると、「お出汁を食べる」コンセプトを実感。削り立てのかつお節で引いたお出汁だからこそ味わえる「体を労わる」「体に優しい」かつお節と出汁しゃぶのお店です。

## ▼「出汁しゃぶ おばんざい おかか」店舗概要

所在地：東京都新宿区歌舞伎町 1-16-3 新宿スクエアビル 8F  
(JR 新宿駅東口 靖国通り沿いドン・キホーテ隣り)

電話：03-5292-5547

営業時間：[月～金]17:00～23:30  
[土・日]16:00～23:30

URL：<http://www.syabusyabu-okaka.jp/>

Instagram アカウント：@dashiokaka



とろとろのめかぶをふんだんに



さっぱりとした梅の風味がやみつきに



お肉でお野菜を巻いて



おかわり自由のお野菜にも春の味覚

## ■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング  
代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹  
所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-22-43  
新宿 JECビル 4F  
設立 : 2006年1月  
事業内容 : 飲食事業  
資本金 : 5,000万円  
URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>

---

### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社パートナーズダイニング  
広報担当 : 設楽  
電話 : 03-5332-6231  
メール : [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)