

【おかか新宿】
冬限定「岩手県産生牡蠣の出汁しゃぶ」
2021年11月4日(木)より販売開始

冬の定番「岩手県産生牡蠣の出汁しゃぶ」一人前3,000円(税込)
寒い季節、牡蠣の旨味を含んだ「お出汁」が冷えたからだをあたためます



株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、取締役社長 斎藤浩司)が運営する「お出汁を食べる」がコンセプトの出汁しゃぶ店「おかか新宿」は、三陸産の生牡蠣を贅沢に使用した「岩手県産 生牡蠣の出汁しゃぶ」一人前 3,000円(税込)の販売を、2021年11月4日(木)より期間限定で開始いたしましたことをご知らせいたします。

■冷えたからだに染み渡る。「岩手県産 生牡蠣の出汁しゃぶ」

「おかか新宿」の名物は「出汁しゃぶ」。「出汁しゃぶ」は削り立てのかつお節で引いた「お出汁」で食べる「しゃぶしゃぶ」で、店名の由来でもある店頭削り立てのかつお節(おかか)を惜しみなく使用した「お出汁を食べる」がコンセプトの「体に優しい」出汁しゃぶのお店です。

11月4日(木)より販売を開始した「出汁しゃぶ」は、岩手県 三陸産の生牡蠣を惜しみなく使用した「生牡蠣の出汁しゃぶ」。おかか新宿 自慢のお出汁にサツとくぐらせ、ぷっくりとした牡蠣は、お出汁の旨みと相まってさらに濃厚に、「お出汁を食べる」がコンセプト実感できます。

牡蠣にも、お出汁にも、疲労回復の効果があると言われています。コロナ禍での自粛疲れやこの時季の寒暖差でのからだの疲れに「生牡蠣 出汁しゃぶ」をぜひお召し上がりください。お鍋のメには「お蕎麦 600円(税込)」をおすすめしています。

■商品概要

・「岩手県産 生牡蠣の出汁しゃぶ」

一人前 3,000円(税込)

※二人前からのご注文です

※生牡蠣3個、豚肉、お野菜

※削り立てのかつお節 食べ放題

・メのお蕎麦 600円(税込)



■「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季節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。

・おかか名物！

「出汁しゃぶ」一人前 2,000円(税込)

※豚肉、季節のお野菜

※削り立てのかつお節 食べ放題

■「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

セレス陽栄新宿ビル 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 :

火～金17:00～23:00、土日12:00～23:00

※月曜定休

URL : <http://www.syabusyabu-okaka.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら)(080-4379-0553)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp

■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 斎藤 浩司

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＞

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら)(080-4379-0553)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp