

6月15日は「生姜の日」 生姜たっぷり！冷え知らず【生姜屋黒兵衛の「生姜の日プラン」登場】 この時季だけの限定コースで夏の#冷え性対策

5月20日(月)～8月31日(土) 期間限定「生姜の日コース」
冷え性女子、生姜好きはもちろん、「夏の冷房対策」におすすめ

「生姜屋 黒兵衛」(所在地：東京都吉祥寺)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、6月15日の「生姜の日」にちなみ、お店のメインである生姜をふんだんに使用したお料理全9品の「生姜の日プラン」3,000円(お料理のみ/税込)を5月20日(月)～8月31日(土)の期間限定にて販売いたします。



▼「生姜の日プラン」概要

コース名：生姜の日プラン 価格：お料理のみ お一人様 3,000円(税込) / 3時間プレミアム飲み放題付 4,500円
販売期間：5月20日～8月31日

【コース内容（お料理9品）】

生姜とサツマイモのヴィシソワーズ / 生姜のおぼんざい2種 / 黒兵衛の牛刺し辛子生姜味噌添え / すりおろしドレッシングと自家製ガリの生野菜サラダ / 丹波黒鶏の生姜唐揚げ / ポテトフライ生姜ソルト / 京水菜と生姜のハリハリ鍋 / メのうどん / 自家製生姜シャーベット

▼冷え性女子、生姜好き、夏の冷房対策におすすめ！生姜たっぷり「生姜の日限定プラン」

「生姜の日」は生姜が奈良時代から神様への供え物として献じられ、6月15日に感謝の祭りが行われてきたことから、この日に定められました。「生姜屋 黒兵衛」はその店名通り「生姜料理」がメインの料理屋であることから、「生姜の日」にちなみ、6月30日までの期間限定で「生姜の日プラン」を販売しています。冷え性女子や生姜女子にはたまらない黒兵衛。

コースのお料理9品はすべて生姜を使用し、コースのメイン「京水菜と生姜と豚肉のはりはり鍋」には一人前80g、おおよそ女性のこぶし大の生姜を2〜3個分を針生姜（※針のように細く切った生姜）にして、お鍋にしています。

▼生姜の日プラン 一部抜粋



コースのメイン はりはり鍋



黒兵衛の牛刺し
辛子生姜味噌添え



自家製生姜シャーベット



飲み放題付で生姜ハイボールや
自家製ジンジャーエールも

▼生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)について

黒兵衛の特徴は店名の通り「生姜料理」です。けっしてメイン食材にはならない生姜を全面に押し出した黒兵衛ならではの和食を実現しています。体を温め、血液の流れをよくし、脂肪を分解してくれる体にも良い生姜。全国各地で生産されている生姜は産地によって味が異なり、前菜、煮つけ、焼き物、揚げ物、メのお食事、そしてドリンクまで、それぞれの料理に合うように目利きし選びました。生姜以外にも京都を中心に、全国から厳選されたお魚、お肉、お野菜を取り揃えております。

「生姜屋 黒兵衛」は、高級店ではなく、居酒屋でもなく、客単価4000〜5000円の生姜が主役の「リーズナブルな和食屋」。クリエイターが多く、新しいものを生み出す文化のある吉祥寺で、女子会、デート、家族・など、ワンランク上の、ただ単に美味しいだけでないディナータイムを「生姜屋 黒兵衛」がご提案いたします。

▼「生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)」店舗概要

所在地 : 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-3-3 南口ビル B1F
(JR 吉祥寺駅南改札(公園口改札)を出て、すぐ)

電話 : 0422-70-1222

営業時間 : 月〜木 : 17:00〜23:00 (LO22:00)

金曜 : 17:00〜24:00(LO23:00)

土曜 : 16:00〜24:00(LO23:00)

日曜祝日 : 16:00〜23:00(LO22:00)

「生姜屋 黒兵衛」食ブログページ :

<https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132001/13193236/>



オープンキッチンのカウンター席



人気のお通し「生姜のヴィシソワーズ」

■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