

**吉祥寺の生姜専門店「生姜屋 黒兵衛」**  
**「生姜」メインのお料理で夏の美味しい【冷え性対策】を推奨！**  
**3大名物「生姜ソースの京都ポークロースステーキ」で夏を乗り切れ**

とにかく「生姜」を食べる店、生姜がメインの「生姜屋 黒兵衛」  
3大名物、生姜とお肉のお料理で夏のスタミナ補給 & 冷え性対策

「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、生姜をメインとしたお料理で夏こそ「温活」、冷え性対策を推奨しています。



▼黒兵衛3大名物 メニュー概要

- ・メニュー名：特製生姜ソース 京都ポークロースステーキ      価格：一人前 1,580円(税別)  
黒兵衛オープン当時の名物「究極の生姜焼き」。300g 強の分厚いポークロースに特製の生姜ソースがたっぷり
- ・メニュー名：丹波黒鶏と九条葱の陶板焼き      価格：一人前 1,580円(税別)  
やわらかい「丹波黒鶏」は九条葱と一緒に陶板焼きに。お好みで生姜やわさび、黒七味でお召し上がりください
- ・メニュー名：牛リブロースの西京ステーキ      価格：一人前 1,580円(税別)  
2日間味噌床で味を入れた牛リブロースは生しょうが七味で

## ▼「生姜」メインの料理で夏の美味しい【冷え性対策】を推奨！お肉料理で「夏のスタミナ補給」も

夏のエアコンや冷たいドリンクで冷えた体に、生姜をメインとしたお料理で夏の冷え性対策を推奨している「生姜屋 黒兵衛」。そんな黒兵衛で絶対食べていただきたいメニューが、「京都ポークステーキ 1,580 円(税別)」、「丹波黒鶏と九条葱の陶板焼き 1,580 円」、「牛リブロースの西京ステーキ 1,580 円」の三大名物。生姜ソースや生しょうが七味で食べるお肉料理は、夏の冷え性対策はもちろん、「スタミナ補給」としても食べたい3品です。また、大人気メニューの「生姜のアヒージョ 680 円(税別)」や、夏にぴったりの「生姜麻婆豆腐 680 円(税別)」、針生姜がたっぷり入った「ハリハリ鍋 一人前 1,480 円(税別)」など、とにかく生姜がメイン。夏季限定で販売している毎年人気のかき氷、今年は抹茶系フレーバー「生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳 1,000 円(税別)」で話題です。生姜とお肉のお料理で夏のスタミナ補給&冷え性対策を。「生姜屋 黒兵衛」の美味しい料理で夏を乗り切りましょう。



オープン当初からの人気メニュー  
生姜ソース京都ポークロースステーキ



生姜のアヒージョ



はりはり鍋



生姜麻婆豆腐

## ▼生姜屋 黒兵衛(しょうがや くろべえ)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 くろべえ)」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)



夏限定のかき氷メニューも  
生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳

「生姜屋 黒兵衛」食ブログページ :

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

### ■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/>



オープンキッチンのカウンター席

### 【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)