

お出汁を食べる【おかか新宿】の新作 出汁しゃぶは 「たっぷりとろろの出汁しゃぶ」

たっぷり、贅沢に鍋に入れるとろろは、お出汁との相性抜群！
食べ放題のお野菜がいくらでも食べ続けられる美味しさ



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)の運営する「おかか新宿」は、12月10日(火)より北海道産 山芋を使用した「たっぷりとろろの出汁しゃぶ」2,480円(一人前・税別)を販売いたします。

おかか新宿は「お出汁を食べる」をコンセプトに、看板商品 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「出汁しゃぶ」が人気のお店です。「たっぷりとろろの出汁しゃぶ」は、定番商品「出汁しゃぶ」の新作となり、冬限定のメニュー。北海道産の山芋を使用したとろろがお出汁との相性抜群で、体を芯からあたためてくれます。

＜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

■「たっぷりとろろ出汁しゃぶ」概要

○北海道産 山芋を使用「たっぷりとろろ出汁しゃぶ」

一人前 2,480円(税別)

※二人前からのご注文です

※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

○¥のおそば 500円(税別)

とろろ出汁しゃぶの¥はお蕎麦がおすすめ。

たっぷりのとろろとお肉やきのこ、野菜の旨味の詰まった
お出汁を掛けて食べるスタイルでお召し上がりください。



■「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。

○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

○「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



<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 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＞

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