

**【おかか新宿】あっさり出汁の「ねぎ出汁」派か。
こってり出汁の「みそ出汁」派か。
それぞれの旨味によく合う食材で「お出汁を食べる」を体感**

【旨味の異なる2つの“出汁しゃぶ”が登場】風味を凝縮した旨味の「京都鴨ロースとねぎ出汁しゃぶ」と、熟成された濃厚な旨味の「和牛ブリスケとみそ出汁しゃぶ」



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、2月3日(月)より「京都産 鴨ロースと旬の三種ねぎ出汁しゃぶ」2,480円(一人前・税別)と「国産和牛ブリスケと二種の濃厚みそ出汁しゃぶ」2,480円(一人前・税別)を販売いたしますことのお知らせいたします。

<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

■「ねぎ出汁」と「みそ出汁」2つの新作「出汁しゃぶ」概要

おかか新宿は「お出汁を食べる」をコンセプトに、店頭削りたて 0.01ミリのかつお節をお客様の目の前で追い鰹する「出汁しゃぶ」1,980 円(一人前・税別)が人気です。

2月3日(月)より、自慢の鰹出汁をベースに、シンプルでありながら風味を凝縮したあっさり「ねぎ出汁」と、濃厚な熟成したコクが際立つこってり「みそ出汁」、旨味の異なる2つの出汁しゃぶが登場しました。

それぞれの「出汁」に相性の良いお肉と野菜で「お出汁を食べる」を体感してください。

○「京都鴨コースとねぎ出汁しゃぶ」一人前 2,480円(税別)

当店自慢のお出汁に京都産の鴨コースと白美人葱、庄内あさつき、九条葱の三種の旨味を加えた あっさりとした味わいの上品な逸品。

○¥のおそば 500円(税別)

京都鴨コースとねぎ出汁しゃぶの¥はお蕎麦がおすすめ。

間違いない組み合わせです。

○「和牛ブリスケットみそ出汁しゃぶ」一人前 2,480円(税別)

国産和牛の内肩ばら肉と上質な京桜味噌、西京白味噌を合わせた濃厚な味わいのお出汁で頂く贅沢な逸品。

※二人前からのご注文です

※削り立てのかつお節 食べ放題

※季節の出汁しゃぶはお野菜おかわり対象外です



○おかか名物! 「出汁しゃぶ」一人前 1,980 円

※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

○「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 : @dashiookaka



<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

■「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。



■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