

**【おかか新宿】**  
**お出汁を食べる「お出汁茶漬け」と超極薄かつおぶしの「おかかご飯」の**  
**デリバリー店舗『おかか新宿』を満を持してスタート！**

「お出汁を食べる」がコンセプト、贅節にこだわった【おかか新宿】が  
7月20日（火）よりデリバリー店舗をスタート。  
極上素材の贅沢ご褒美「オトナのねこまんま」をデリバリー&テイクアウトで。



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『おかか新宿』は2021年7月20日（火）よりデリバリー店舗『おかか新宿』をスタートいたしますことをお知らせします。

『おかか新宿』は「お出汁を食べる」をコンセプトに店頭削り立ての超極薄「かつおぶし」を惜しみなく使用した「出汁しゃぶ」が人気のお店。同店名でスタートとなるデリバリー店舗では、お出汁を食べる「お出汁茶漬け」と超極薄かつおぶしの「おかかご飯」をご自宅でお召し上がりいただけます。

＜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

## ■お出汁を食べる「お出汁茶漬け」と超極薄かつおぶしの「おかかご飯」をデリバリーで！

『おかか新宿』は「お出汁を食べる」をコンセプトに店頭削り立ての超極薄「かつおぶし」を惜しみなく使用した「出汁しゃぶ」が人気のお店です。新宿 歌舞伎町の実店舗は木目調の落ち着いた雰囲気の内にお出汁が優しく香る柔らかい癒し空間です。

2021年7月20日(火)より同店名でスタートとなるデリバリー店舗では、お出汁を食べる「お出汁茶漬け」と超極薄かつおぶしの「おかかご飯」をメインといたしました。どちらも『おかか新宿』の店名の由来である、店頭削り立て 0.01ミリの超極薄かつおぶし付きで、テイクアウトも承ります。

## ■「お出汁を食べる」コンセプトはデリバリーでも！「お出汁茶漬け」

『おかか新宿』がデリバリーでスタートする「お出汁茶漬け」は、お店で丁寧にひいたお出汁の風味をシンプルに味わえます。お茶漬けに合せた少しかためのご飯に、紀州南高梅や自家製のタラコ昆布締め、濃厚鮭ハラスなど、こだわりの具材をごろっと豪快に乗せました。お出汁は定番の濃厚「かつお出汁」と、一風変わった「抹茶出汁」の2種類から選べます。

オススメは「濃厚鮭ハラスと、いくら親子お出汁茶漬け 1,100円(税込)」の抹茶出汁セレクト。こってり脂の旨味が美味しい濃厚な鮭とご飯に、ほのかに抹茶の香りがするカツオ出汁を合せると、良い塩加減のイクラがアクセントになってサラサラッとお召し上がりいただけます。熱い夏向きの逸品です。

## ■ごはんの上に自慢の極薄「かつおぶし」をたっぷり！「おかかご飯」

『おかか新宿』は、店頭のかつおぶし専用の削り器でかつおの本枯れ節を0.01ミリの薄さに削っています。市販のかつおぶしは0.03ミリ以上、0.01ミリという薄さでお召し上がりいただけるのは削り立てだけ。口の中でふわっと香る風味が絶品で、店舗では食べ放題です。

デリバリーで提供する「おかかご飯」にも、超極薄かつおぶしを惜しみなくたっぷりと乗せています。さらに、このかつおぶしを甘辛く炒った「自家製おかか」も乗せて完成。「かつおぶし」を主役にした「おかかご飯」は、シンプルに「0.01ミリの超極薄本枯節のおかかごはん 600円(税込)」がオススメです。100円からご注文いただける、九条葱や黒七味山椒で味変しながら「オトナのねこまんま」を頬張ってください。他にも「極み牛タンの西京焼き おかかご飯 1,300円(税込)」は絶品。「おかかご飯」の概念が変わります。

## ■デリバリー&テイクアウト『おかか新宿』概要

販売開始日：2021年7月20日(火)～

◎販売形式

フードデリバリーサービス「Uber Eats」によるデリバリー販売。または、店舗受取りのテイクアウト販売。

※宅配エリア：店舗から半径約3km圏内

『おかか新宿』Uber Eats URL：<https://tinyurl.com/yj54th2m>

### ▼お店でひいた出汁茶漬け

- ・自家製たらこの昆布締めと、ピリ辛高菜のお出汁茶漬け1,050円(税込)
- ・紀州南高梅と、大葉のお出汁茶漬け 1,050円(税込)
- ・濃厚鮭ハラスと、いくら親子お出汁茶漬け 1,100円

### ▼極薄鏝節ご飯

- ・0.01mmの超極薄本枯節のおかかご飯 600円(税込)
- ・銀鱈の西京焼きおかかご飯 1,200円(税込)
- ・極み牛タンの西京焼きおかかご飯 1,300円(税込)

### ▼オプション

- ・京都九条葱 100円(税込) ・京都黒七味山椒 100円(税込)

<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](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)

## ■店舗所在地(テイクアウト承ります)

「出汁しゃぶおばんざいおかか」

所在地 : 東京都新宿区歌舞伎町1-16-3 セレサ陽栄新宿ビル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

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

## ■「出汁しゃぶおばんざいおかか」について

2016年12月にオープンした「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、この削りてのかつお節を惜しみなく使った無添加、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、お客様のの前で追い鰹する(さらに鰹節を加える)ことで、豊かな味が広がり、出汁しゃぶのお出汁が完成します。

注がってから薄めにスライスした児島県産豚ロースとバラや季節のお野菜をこの出汁にくぐらせると、「お出汁をべる」コンセプトを実感。削り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」前 2,000円(税込)

※豚、季節のお野菜 ※削りてのかつお節 べ放題

## ■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング

代表者 : 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](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)