

2019年7月9日
株式会社パートナーズダイニング
「出汁しゃぶ おぼんざい おかか」

こだわりの出汁しゃぶに追い鰹と、さらに今、注目の鶏節で【追い鶏節】 2つの合わせ出汁で旨みが増した「鶏節と鰹節の二重旨味の出汁しゃぶ」

“お出汁を食べる”がコンセプト【おかか新宿】、夏の新定番は【鶏節】
「夏のおすすめ」メニュー、7月9日よりスタート

「出汁しゃぶ おぼんざい おかか」(所在地：東京都新宿区)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、看板商品の店頭削り立ての 0.01 ミリの極薄かつお節をふんだんに使用した定番の「出汁しゃぶ」に、追い鰹とさらに、「追い鶏節」で二重の旨味の「鶏節と鰹節の二重旨味の出汁しゃぶ 2,180 円(税別)」を7月9日(火)より販売いたします。



鶏節と鰹節の二重旨味の出汁しゃぶ

▼注目の鶏節で「追い鶏節」する出汁しゃぶが7月9日よりスタート！

おかか新宿では、今注目の鶏節で「追い鶏節」をする出汁しゃぶ、「鶏節と鰹節の二重旨味の出汁しゃぶ」を販売いたします。鶏節とは伝統的な鰹節の製法を使って鶏を加工して出来た新しい「節」の仲間です。看板商品の店頭削り立ての 0.01 ミリの極薄かつお節をふんだんに使用した名物の「出汁しゃぶ」に、定番の追い鰹とさらに、この鶏節の「追い鶏節」で二重の旨味と風味をプラス。2つの合わせ出汁で旨みが凝縮したお出汁にはネギやわさび菜等、シャキッとした食感と香りのよいお野菜がよく合います。

▼「鶏節と鰹節の二重旨味の出汁しゃぶ」メニュー概要

「鶏節と鰹節の二重旨味の出汁しゃぶ」 一人前 2,180 円(税別)

※ 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

提供期間：7月9日(火)～8月下旬頃まで



追い鶏節の様子

▼「夏のおすすめ」メニュー概要

提供期間：7月9日(火)～8月下旬頃まで

・水ナスのお刺身 自家製だし醤油 480 円(税別)

・鰹の天ぷら 480 円(税別)

・トロ口の磯辺揚げ 自家製おかか塩で 480 円(税別)

・タコと伊勢志摩産海藻の酢の物 480 円(税別)

・山芋ワサビ漬け 480 円(税別)



鶏節出汁しゃぶのおすすめはネギ系の野菜

▼「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コ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



「おかか」自慢の出汁しゃぶ

▼「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



0.01 ミリの薄さに削られたかつお節

■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