

2019年7月25日
株式会社パートナーズダイニング
「生姜屋 黒兵衛」

ガッツリ生姜の利いた「ダブル生姜コンフィチュールかき氷」 【たっぷりの生姜で「かき氷」なのにカラダぽかぽか】 生姜専門店の新作かき氷 7/25(木)販売開始

生姜屋黒兵衛の「かき氷」に新作登場！
新生姜と囲い生姜のダブル生姜シロップが斬新。

「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、7/25(木)より「ダブル生姜コンフィチュールのかき氷」の販売を開始いたします。新生姜と囲い生姜それぞれを砂糖とレモン汁だけで煮た2種の特製シロップのかき氷はガッツリと生姜の利いた まるで生姜を丸ごと食べているようなかき氷です。



新作「ダブル生姜コンフィチュールのかき氷」

▼ショウガ好き必見！ガッツリと生姜の利いた斬新なかき氷

新作「ダブル生姜コンフィチュールかき氷」

「生姜屋 黒兵衛」は、7/25(木)より「ダブル生姜コンフィチュールのかき氷」の販売を開始いたします。

生姜屋黒兵衛は、すでに「生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳」を6月より販売しており、“生姜料理”専門店の本格派オトナ系かき氷として人気の商品です。

その黒兵衛の新作「ダブル生姜コンフィチュールかき氷」は、新生姜と囲い生姜、それぞれを砂糖とレモン汁だけで煮た2種の自家製シロップをたっぷりとふわふわの氷にかけました。ガッツリと生姜の利いた、まるで生姜を食べているような斬新なかき氷です。冷たいかき氷を食べているはずなのに、カラダはポカポカしてくる不思議な感覚も。少し小ぶりのサイズで500円(税別)、生姜好き大満足、冷え性にもぴったりな夏のスイーツです。



「ダブル生姜コンフィチュールかき氷」

■新作「ダブル生姜コンフィチュールかき氷」 500円(税別)

▼“生姜料理”専門店の本格派オトナ系かき氷

「生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳」

生姜抹茶シロップをベースとしたかき氷に小豆餡と白玉、さらに自家製の黒糖わらびもちがトッピングされている「生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳」をこの夏限定でお楽しみいただけます。最後にお好みでホワイトショコラ練乳をたっぷりかけてお召し上がりください。ほろ苦い抹茶に、生姜の爽やかな香り、ホワイトショコラの甘みが相性抜群です。



「生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳」

■生姜抹茶金時かき氷 ホワイトショコラ練乳 1,000円(税別)

▼生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)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 くらべえ)」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)



オープンキッチンのカウンター席

「生姜屋 黒兵衛」食ベログページ :

<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/>

【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