



株式会社つぼ八（東京都中央区 代表取締役：塩野入 稔）はつぼ八創業 40 周年記念として東日本・西日本のつぼ八各店で期間限定メニュー、「40 周年感謝祭 - 復刻祭 -」を開催します。

「つぼ八」は 1973 年 3 月に北海道札幌市の琴似に 1 号店がオープンし、今年で創業 40 周年を迎えます。1 号店は非常に小さな店舗でその面積が 8 坪だったことから「つぼ八」と名づけられました。

当時のコンセプトは従来の赤提灯の一杯飲み屋や焼き鳥屋とは一線を画した洋風居酒屋というジャンルであり、新鮮な魚介類、肉類、野菜等の自然の恵みをそのまま生かした食材を、お客様の注文に応じてそのまま調理するというごく単純なスタイルでした。

それから 40 年。

つぼ八では創業 40 周年を記念して、「40 周年感謝祭 - 復刻祭 -」を 8 月 1 日（木）から東日本・西日本のつぼ八各店で開催します。

40 年の歴史の中で提供されてきた数々のメニューの中から、人気のあったメニューを再現。当時の味をお届けします。

■商品抜粋

・ 1(one) ポンドステーキ 924 円

つぼ八と言えば、ボリュームの多さと価格の安さで、昔から年齢層問わず、今でも人気があります。その中でも過去に発売されたメニューで、約 450 グラム以上あるステーキはとて若い方に人気があり、とても良く売れた商品です。今回はこのステーキを約 32 ~ 34 cm の鉄板に盛り付け、ボリューム満点に見せる演出を行い、価格も税込の 924 円と、驚きの超目玉商品でのご提供です。

・ 若どりジャン 399 円

この商品は油淋鶏という鶏のから揚げに、刻んだ長ネギを載せて、甘い酢醤油のタレをかけた料理をイメージして作りましたが、これをつぼ八風にアレンジし、揚げずに焼き上げ、余分な脂を落とし、ヘルシーに仕上げました。

当時は、「ジャン」=「醬」（合わせ調味料）という言葉が流行っており、その当時の流行に乗ったネーミングでした。

・ オニオンブロック 294 円

材料の混ぜ方、揚げ方に注意し、高さを出すことに苦勞をし、何度も何度も失敗を重ね、やっと完成した商品です。

程よく加熱する事により、玉ねぎ本来の甘みも楽しむことができます。

・ 真だいのピリカラ 504 円

高級魚でお馴染みの真だいは、タンパクでさっぱりとした食味が特徴で、新鮮なシャキシャキ野菜と組合せる事で、お魚の風味豊かな味わいと、サラダ感覚の爽快な食感に仕上げました。そこに唐辛子を効かせたピリっと甘辛い特製のタレをかけて頂く事で、味わいに深みを付けました。夏場の暑い時期ならではの人気商品でした。

【つぼ八】 <http://www.tsubohachi.co.jp>

※店舗により実施内容が多少異なる場合がございます。ご了承ください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社つぼ八 企画・広報部

TEL : 03-5205-0291 E-Mail : koho@tsubohachi.co.jp