


報道関係者各位  
プレスリリース



お

お か か  
O・K A・K A

2018年7月12日

 **subLime Group**  
株式会社パートナーズダイニング  
おかか新宿

---

## 【おかか新宿】「究極のしゃぶしゃぶ」コース登場！ 8月2日(木)開催！16名限定の1日限りのイベント 最高級の「鹿児島県産黒豚」と「岩手県産白金豚」の食べ比べ

---

最高級真昆布と、厳選した鯖・鰹をブレンドした「極みだし」に店頭削り立てのかつお節で「追い鰹」  
贅沢「出汁」で最高級の豚を食べる「究極のしゃぶしゃぶ」コース

「おかか新宿」を運営する subLime Group 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、出汁や豚肉にこだわった「究極のしゃぶしゃぶ」を含む特別コースを楽しめるイベントを、8月2日(木)1日限り、16名様限定で開催致します。

「究極のしゃぶしゃぶ」コース イベント <https://redine.jp/events/53>



-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  
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:[m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)

## ▼8月2日(木) 19時～【16名限定の1日限りのイベント】「究極のしゃぶしゃぶ」コースについて

昨今のお出汁ブームで大注目の出汁しゃぶのお店「おかか新宿」。

8月2日(木)の1日限定で登場する「究極のしゃぶしゃぶ」コースは、しゃぶしゃぶを含む、夏野菜のおばんざいやお刺身等、全9品の特別コースです。

メインはもちろん「究極のしゃぶしゃぶ」。お店自慢のお出汁はもちろんのこと、お肉・野菜と、そのすべてにこだわりました。北海道羅臼産の最高級真昆布と、厳選した鯖・鰹をブレンドした贅沢なお出汁をベースに、店頭削り立てのかつお節をお客様の目の前で「追い鰹」して仕上げる「極み出汁」がしゃぶしゃぶのお出汁となります。

このお出汁にくぐらせるお肉は、こちらも最高級の「鹿児島県産黒豚」と、「岩手県産白金豚(プラチナポーク)」です。しっかりと旨みのある味わいが特徴の「黒豚」と、やわらかい肉質とまろやかな味が特徴の「白金豚」、この2つのお肉の食べ比べができるのもこのコースならではのポイントです。

おかわり自由の10種類のお野菜や、コースメニューにはお蕎麦もついているので、贅沢なお出汁を余すことなく堪能出来ます。

また、こちらのコースは飲み放題付き。市場にはほとんど出回っていない、気鋭の蔵元たちが醸すこだわりの希少日本酒の飲み放題もこの日限定でご用意しました。「鈴木 彩のかがやき 2017」や「梧桐 大吟醸 超辛+10 夏の生酒」、「29」など、日本酒通に喜んで頂けるラインナップをお楽しみください。



### 【コース詳細】

#### ◆先付け

削りたておかかと冷製茶碗蒸し・とうもろこしのすり流し

#### ◆前菜

3種の夏野菜(みょうが、きゅうり、長芋)の煎り酒ポン酢和え  
トマトと加茂茄子のおひたし・ピーマンとズッキーニのきんぴら 鰹節まみれ  
夏トマトのお出汁ゼリー・おくらと梅肉の肉巻き天ぷら 鹿児島黒豚で巻いて

#### ◆お刺身

鱧 鯛昆布 初カツオ

#### ◆お鍋

贅沢出汁しゃぶ

#### ◆お粥

石はらのおそば

#### ◆甘味

ほうじ茶ゼリー



★飲み放題付(ビール・サワー・ソフトドリンク他)

### 【限定日本酒ラインナップ】

1. Te-hajime
2. 鈴木 彩のかがやき 2017
3. 旭蔵舞
4. 梧桐 大吟醸 超辛+10 夏の生酒
5. 29

### 「出汁しゃぶ おばんざい おかか新宿」店舗概要

営業時間: 17:00～23:30(土日は 16:00～営業)

住所: 東京都新宿区歌舞伎町 1-16-3 新宿スクエアビル 8F

アクセス: JR 新宿駅東口 靖国通り沿いドンキホーテ隣り

(※1階にダイコクドラッグが入ったビルの8Fです)

電話: 03-5292-5547

URL: <https://redine.jp/events/53>

Instagram アカウント: @dashiokaka



### ▼0.01 ミリの極薄かつお節と昨今の「出汁ブーム」で大注目の「おかか新宿」

「おかか新宿」はその店名の通り「かつお節」を表現、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。



## ■株式会社パートナーズダイニング



40年以上継続する安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、監獄がテーマの「監獄レストラン ザ・ロックアップ」を柱に20業態を展開。産地と素材にこだわり「ほんものの食材」を料理長が届ける居酒屋業態と完成度の高いテーマレストラン業態は、挑戦の手を緩める事なく前進し続けています。パートナーズダイニングは「やりたいこと」「楽しいこと」を叶え続ける居酒屋・レストランです。食事を通して、たくさんのお客様に幸せと笑顔を全国にお届け致します。

-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  
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:[m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)