

報道関係者各位  
プレスリリース



2018年10月1日  
subLime グループ  
株式会社パートナーズダイニング  
「四国 SAKABA 本町店」

## 10月1日(月)オープン!「四国 SAKABA 本町店」 四国のご当地料理とお酒を楽しめる居酒屋 大阪 肥後橋店に続き2店舗目が本町に

～四国四県、四県四様の名物郷土料理に注目～  
徳島県・香川県・愛媛県・高知県 四国四県、豊富な海の幸・山の幸を使った郷土の味覚が大集合!

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、10月1日(月)大阪本町に四国四県の郷土料理をメインにした薫焼きと郷土料理の居酒屋「四国 SAKABA」をオープンいたします。昨年11月にオープンした大阪 肥後橋店に次いで、2店舗目の展開となります。



名物料理 高知「薫焼きカツオのタタキ」

10月1日(月)オープン!「四国 SAKABA 本町店」

<https://shikoku-sakaba.jp/>

## ▼10月1日(土) オープン「四国 SAKABA 本町店」

四国のご当地料理とお酒を楽しめる居酒屋「四国 SAKABA」名物は四県四様の郷土料理 4品

### ▼「四国 SAKABA 本町店」店舗概要

大阪府大阪市中央区備後町 3-1-15

電話：06-6209-3610

【営業時間】

ランチ 11:30～14:30 デイナー 17:00～23:30

※日曜日定休日

### ▼四国 SAKABA 名物郷土料理 4品（税抜）

【高知】

● 藁焼きカツオのタタキ 大 1,480 円 / 小 980 円

※10/1～10/6 オープンイベント 通常 980 円⇒490 円

炙ったカツオにたっぷりの薬味を添えて頂くのが高知流で、

お店では高知産「天日塩」または「熟成ボン酢タレ」をお好みでつけて頂きます。

【愛媛】

● 今治焼き鳥 皮 480 円

※10/8～10/13 オープンイベント 通常 480 円⇒240 円

外はカリ、中はジューシー。

鉄板で焼き、“プレス”と呼ばれる取っ手付の鉄板で、上から押さえて仕上げます。

【徳島】

● 海賊焼き 1,480 円

新鮮な魚介をお席で焼いて、徳島のすだち果汁と醤油でお召し上がりください。

【香川】

● 骨付鶏 親 1,280 円 / ひな 780 円

鶏の足を丸ごと 1 本焼き上げる豪快な料理。しっかりとした歯ごたえと旨みの「親」と

柔らかくジューシーな「ひな」の 2 種類があります。

### ▼ご宴会コースについて

ご宴会コースは飲み放題付 3,500 円(税込)、4,000 円(税込)、5,000 円(税込)の 3 コース。どのコースも四国の美味しい食材や料理を集めたお得なラインナップです。地直送の新鮮な食材から地域の B 級グルメ、幼い頃から四国四県の県民が慣れ親しんだソウルフードまで、四国の旨いものを四県の隅々から取り揃えています。

### ▼お酒にも「四国」のこだわり

お酒もとことん「四国」にこだわる「四国 SAKABA」。愛媛の増田農園から出荷される季節の美味しい柑橘をまるごと使った「ハイボール」と「ラムハイ」は一押し。ジョッキいっぱいの実を潰してお召し上がりください。カクテルもカシスオレンジやファジーネーブルは PON ジュースを使用。濃いみかんの味に仕上がっています。

瀬戸内レモンのハイボールやサワー、ぼんかん(高知)やすだち(徳島)の果実酒、日本酒も四国の地酒をお楽しみ頂けます。

### ■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/



【高知】藁焼きカツオのタタキ



【徳島】海賊焼き



【愛媛】今治焼き鳥 皮



【香川】骨付鶏



四国一周コース 4,000 円