



JR 山手線 車内映像番組 トレインチャンネル
5/16(月)～5/22(日)「繁盛店★の逸品 大人の料理」
北の家族新橋日比谷口店「釧路鯖の一夜干し」紹介



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)が運営する「居酒屋北の家族新橋日比谷口店」が、5/16(月)～5/22(日)放映の JR 山手線 車内映像番組 トレインチャンネル「繁盛店★の逸品 大人の料理」で「釧路鯖の一夜干し」を紹介致します。

JR 山手線 車内映像番組 トレインチャンネル
「繁盛店★の逸品 大人の料理」

<http://www.sapporobeer.jp/train>

【2016年5月16日(月)～5月22日(日)放映】
北の家族 新橋日比谷口店/釧路鯖の一夜干し



■トレインチャンネル「繁盛店★の逸品 大人の料理」とは・・・



美味しい料理が食べられるお店を紹介する映像番組。JR 東日本企画の企画で首都圏の電車内で放映をしています。

5/16(月)～5/22(日)は「北の家族 新橋日比谷口店」の「釧路鯖の一夜干し」を放映中。北の家族自慢、釧路港に水揚げされ丁寧に仕上げられた「北海道・釧路ブランド 釧鯖(せんさば)」の味の秘訣を新橋日比谷口店のレトロな店内の映像と共に紹介をしています。

■北海道釧路ブランド 釧路鯖の一夜干し 999 円(税別)

脂質含有率は 20%以上といわれ、
非常に脂が乗っていて美味しい北海道・釧路ブランド「釧鯖」。
水揚げが少なく入手困難な鯖としても有名です。



■北の家族新橋日比谷口店 03-3504-0330
東京都千代田区内幸町 1-7-8
営業時間:16時～24時 日曜定休

■居酒屋【北の家族】とは



40年以上継続する安定ブランドの居酒屋【北の家族】は2016年3月現在、全22店舗を関東、関西を中心に展開しております。

北海道と東北地方の【北の食材】を使い、プロの料理人が調理するお値打ちメニューと温かいおもてなしの本格居酒屋は、少人数様用のプライベート個室から大人数様対応の大宴会場やお座敷席をご用意し、幅広い年齢層のお客様にシーンに合わせてご利用が出来ます。

近年では海外からのお問い合わせも増え、日本各地から取り寄せ、産地にこだわった料理人自慢の「居酒屋料理」の数々はインバウンドのお客様にもご好評をいただいております。

■北の家族【ほんもの食材】

逸品素材にこだわり、北海道・東北を中心に、全国各地の食材を取り揃えるのも【北の家族】の強み。定期的に仕入部・商品開発部・料理長の自らが各地に足を運び、現地調達、素材の確認、価格の交渉、旬の食材の目利きを行っています。そこで持ち帰った厳選素材、自信を持ってお勧め出来る食材が【ほんもの食材】です。現在のメニューには北海道産天然大帆立、知床鶏、会津馬刺し、いわい鶏、バルナバラム、北海道ぎよれんの【ほんもの食材】を料理人の洗練された技術で、丁寧かつ、素材を生かした調理法にて提供しています。食材の本当の旨さを生かし、食事をする幸せを感じて頂けるよう、真心のおもてなしをいたします。



■「居酒屋 北の家族」全22店舗

【東北エリア】仙台第一生命タワービル店/仙台国分町店

【北陸エリア】新潟店

【関東エリア】新宿靖国通り店/新橋日比谷口店/池袋東口店/渋谷店/青山店/町田店/府中店/蒲田店/川崎店/船橋店/大宮東口店/西川口店/志木店/武蔵浦和店

【関西エリア】千日前店/京橋コムズガーデン店/あべのルシアス店/十三店/アパホテル堺駅前店

■株式会社パートナーズダイニング



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14業態58店舗を展開。産地と素材にこだわり「ほんもの食材」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」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。

【本プレスリリース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 事業推進部(広報担当/根本・設楽) 電話 03-5332-6231

メールアドレス y.nemoto@partners-dining.co.jp