



吉祥寺の生姜屋黒兵衛が提案する絶品「生姜屋の黒鍋」 黒いスープにスプーン山盛りの生姜を1さじ、2さじ、3さじ… 京都ぽーくと九条葱を追い生姜の味変で楽しみ！

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)が運営する吉祥寺の「生姜屋 黒兵衛」では、京都ぽーくと九条葱の黒生姜鍋「生姜屋の黒鍋」の販売を開始しました。

		生姜屋の【黒鍋】 1人前 1,580 円 京都ポークと九条葱の黒生姜鍋
		具材は京都ぽーくのロース、九条葱、丹波しめじと豆腐とシンプルな4つのみ。 甘口でまろやか、濃厚な丹後の坂長醤油を使用した醤油ベースの黒いスープに、お好みに応じて、スプーン山盛りの生姜を「1生姜」「2生姜」「3生姜」…と加えながら、味の変化をお楽しみ頂く生姜屋黒兵衛スタイルの「黒鍋」。 〆にはうどんをご用意しています。好きなだけ生姜を入れられる、クセになる生姜感。体の芯までポカポカになれるお鍋です。
追加メニュー ・京都ぽーくロース 880 円 ・丹波しめじと豆腐 600 円 ・九条葱 600 円 ・うどん 380 円 ※価格は税別です。		
生姜屋 黒兵衛 http://shougaya.favy.jp/		

■【京都ぽーく】

「京都ぽーく」は、ランドレース種と大ヨークシャー種を交配した雌豚に、肉質が優れたデュロック種の雄豚を交配して作られた三元交雑種です。飼育農家は、柔らかく風味がある肉を作るために栄養豊富な大麦やパンくずなどを配合した飼料を出荷前 60 日以上与えています。さらに、京都市中央卸売市場第二市場に出荷され、一定以上の肉質と認められたものだけが「京都ぽーく」として消費者のもとに届けられます。

「京都ぽーく」は、豚の品種、飼養方法、出荷先までしっかりと管理された京都府産の自慢の豚肉です。肉質は、柔らかく、肉の旨み・甘みを存分に味わうことができます。

■【生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)】とは

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、〆のお食事、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。

【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

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

■メニュー一例(税抜)



キッチンが見える
木のカウンター席



掘りごたつのお座敷個室
のお席もあります



名物ポークステーキ
¥1280



生姜を使ったドリンクも
人気です。

■【生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)】 概要

店名:生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)

住所:東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-3-3 南口ビル B1F

電話:0422-70-1222

営業時間:17:00~24:00 (L.O 23:00) 定休日なし

総席数:90 席(宴会最大 42 名)

平均予算:4000 円

HP:<http://shougaya.favy.jp/>

■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 18 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

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