報道関係者各位
プレスリリース

2017 年 6 月 13 日日
subLime Group
株式会社パートナーズダイニング・おかか新宿

0.01 ミリの極薄かつお節と「出汁ブーム」で大注目の「おかか新宿」この夏の新提案は「追いハマグリの出汁しゃぶ」濃厚なハマグリ出汁でおかわり自由の夏野菜をたっぷりと！

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「お出汁を食べる」をコンセプトに運営する「おかか新宿」にて、旬のおすすめメニューの販売を開始致しました。

◎一押しは夏季限定の出汁しゃぶ「追いハマグリの出汁しゃぶ」

昨今の出汁ブームで大注目の出汁しゃぶ店「おかか新宿」が夏季限定メニューの販売を開始しました。一押しはこの夏の新提案「追いハマグリの出汁しゃぶ」。おかか新宿の出汁しゃぶはお客様の目の前でさらに鰹節を加える「追い鰹」が定番ですが、「追いハマグリの出汁しゃぶ」は「追い鰹」の代わりに「ハマグリ」を鍋に。貝が開いたら、お好みのお野菜やお肉をくぐらせて召し上がる夏季限定、おかか新宿オリジナルの出汁しゃぶです。

常時10種類ほどお出しているおかわり自由のお野菜も、夏の野菜を中心に毎日新鮮なものをご用意。ハマグリの濃厚お出汁で夏野菜がたっぷりと食べられる逸品です。

◎旬のおすすめ 全６品 ※税別表記

「追いハマグリの出汁しゃぶ」の他にも夏を感じられるおばんざいも限定でご用意しました。

追いハマグリの出汁しゃぶ　2,180 円

定番の出汁しゃぶを、追い鰹の代わりにハマグリを入れた、濃厚お出汁の逸品です。こだわりの夏野菜と共にどうぞ。

カニときゅうりの
お出汁酢ジュレがけ
480 円

夏野菜の
冷製おでん盛り合わせ
480 円

釜揚げ桜海老と
翡翠なすのとろろがけ
480 円

ハマグリの
純米酒蒸し
880 円

【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

◎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。

店さきで 0.01 ミリに削る削り立ての「かつお節」は味も香りも格別！

お席で「追い鰹」する様子

落ち着いた木目調の店内に広がる濃厚なお出汁の香り

常時10種類ほど用意している野菜はおかわり自由「お出汁を食べる」を実感

◎「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(金土は朝5時まで営業)
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: http://www.syabusyabu-okaka.jp/
Instagram アカウント: @dashiokaka
Facebook: https://www.facebook.com/O.KA.KA.SHINJUKU/

■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