



生姜メインの料理屋のかき氷は、もちろん自家製「生姜シロップ」  
吉祥寺「生姜屋 黒兵衛」にも大人の“かき氷”登場！  
仕上げには生すだちを絞る？新感覚の「すだち生姜みぞれ」とは…

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」は、この夏限定でかき氷の販売を開始致しました。



■かき氷ブーム！

「生姜屋 黒兵衛」のシロップは2種類  
「京都宇治抹茶ミルク」と「すだち生姜みぞれ」

巷はいま、空前のかき氷ブーム。  
生姜屋 黒兵衛でも、この夏、かき氷メニューの  
販売を開始致しました。  
きめ細かく氷を削り、ふわふわ食感のかき氷にか  
けるこだわりのシロップは自家製の2種類。  
さっぱり甘酸っぱい「すだち生姜みぞれ」と今流行  
りの濃厚なお茶系「京都宇治抹茶ミルク」です。

▼かき氷メニュー ※税別

- ・すだち生姜みぞれ … 800円  
ハーフサイズ … 480円
- ・京都宇治抹茶ミルク 1,000円  
ハーフサイズ … 580円



■黒兵衛ならではの自家製「生姜シロップ」に生すだちでキリッと仕上げを。  
さわやかな甘酸っぱさが口いっぱい広がる大人の「すだち生姜みぞれ」

生姜がメインの「生姜屋 黒兵衛」のかき氷はもちろん「生姜シロップ」。高知県  
四万十産のすだちと黒兵衛のメイン食材 生姜で作った自家製シロップをたっ  
ぷりと氷にかけ、さらに仕上げには生すだちを絞って頂きます。キリッとした酸味  
が食後の口の中をサッパリとさせてくれる、黒兵衛ならではの「すだち生姜みぞ  
れ」です。



■流行の濃厚お茶系かき氷「京都宇治抹茶ミルク」。  
自家製練乳の甘味とほろ苦い濃厚抹茶は抜群の相性！

人気の抹茶かき氷が「生姜屋 黒兵衛」にも登場です。濃厚な京都宇治抹茶  
のシロップと3時間かけて作るお店自家製の練乳にあずきを添えました。  
ほろ苦い抹茶と練乳ミルクの甘みが抜群の相性を奏でる「京都宇治抹茶ミル  
ク」は抹茶好きにはたまらないかき氷です。

【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/設楽)

電話 03-5332-6231

メールアドレス [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)

■全て自家製！黒兵衛自慢のデザートメニュー ※税別



名物 自家製わらび餅  
680 円

オーダーが入ってから作る自家製わらび餅。生姜黒蜜をかけてどうぞ。



自家製ほうじ茶の  
クリームブリュレ 500 円  
ほうじ茶を使った自家製の  
クリームブリュレです。



自家製  
生姜シャーベット 300 円  
生姜とハチミツレモンの自家  
製シャーベット。



自家製きなこのジェラート  
生姜黒蜜 400 円  
自家製のきなこジェラートです。

■【生姜屋 黒兵衛(しょうがや くらべえ)】とは

「生姜屋 黒兵衛」はその店名通り「生姜料理」がメインの料理屋です。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。お通し(350 円)も生姜の茶碗蒸しや生姜のポタージュ等、生姜を使った優しい一品でおもてなし。メインのお肉料理やメのお食事にももちろん生姜をふんだんに使用しています。お飲み物も生姜ビールや生姜ハイボール、生姜柚子蜜サワー、生姜モヒート、生姜梅酒等、生姜のピリリとしたアクセントを楽しめる女性好みの飲みやすいお酒をご用意しております。

■店内一例



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



生姜のお通し  
¥350



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)

電話:0422-70-1222

総席数:90 席(宴会最大 42 名)

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

住所:東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-3-3 南口ビル B1F

営業時間:17:00~24:00 (L.O 23:00) 定休日なし

平均予算:4000 円

■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/設案)

電話 03-5332-6231

メールアドレス [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)