

報道関係者各位
プレスリリース



唐辛子キッチン
KaRaKo

2017年12月 日

 **subLime Group**

株式会社パートナーズダイニング

唐辛子キッチン「KaRaKo」

大宮で話題！唐辛子キッチン「KaRaKo」で 唐辛子と22種類の食材を使った旨辛鍋の食べ放題がスタート 人気の【豚辛しゃぶ鍋食べ放題】が1,280円

「唐辛子」や「紅ナツメ」、「生姜」、「胡麻」等を使用した薬膳スープに野菜やお肉をしゃぶしゃぶ
美肌効果も期待！？体に嬉しい旨辛お鍋の120分食べ放題

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、11月24日にオープンした唐辛子キッチン「KaRaKo」にて、唐辛子と22種類の食材を使った人気の「豚辛しゃぶ鍋 120分食べ放題」を1,280円で販売致します。



-本件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
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp



■唐辛子の辛味と効用に着目した、こだわりの旨辛鍋「豚辛しゃぶ鍋」
大人気のお鍋が期間限定の食べ放題！ お一人様 1,280 円
その中でも、11月のオープン以来、お店自慢のメニューとして大好評の逸品が「豚辛しゃぶ鍋」。唐辛子をはじめとする23種類の食材を使っているお鍋は、薬膳スープにしゃぶしゃぶ用の豚肉やレタス等のお野菜をさつと通してお召し上がり頂きます。
なんと今回、通常一人前880円(税抜)の大人気「豚辛しゃぶ鍋」が、12/18(月)より期間限定の「食べ放題」1,280 円としてご提供されます。食べ放題になるのは、「しゃぶしゃぶ用 豚バラ肉」「鍋 野菜」「薬膳スープ」です。さらに、〆の「ラーメン」または「うどん」がサービス！お肉やお野菜の旨みが詰まった薬膳スープで食べる〆の麺類は絶品です。
お酒もたくさん飲みたい方は飲み放題&食べ放題で2,480 円とこちらも良心価格。
寒い季節、KaRaKo 自慢の「豚辛しゃぶ鍋」はアツアツのうま辛、体に嬉しい食べ放題です。

★唐辛子と22種類の食材はこちら→

▼12/18 スタート

「豚辛しゃぶ鍋 120分食べ放題」

お一人様 1,280 円(税込)/飲み放題付 2,480 円

- ・豚肉・鍋野菜・薬膳スープが食べ放題
- ・〆のラーメン または うどん付き

■唐辛子キッチン「KaRaKo」店舗概要

※年末年始も休まず営業しています。

埼玉県さいたま市大宮区大門町1-67 豊栄ビル2F

電話: 048-783-5445

▼営業時間

月～木: 16:00～翌 1:00 金、祝前日: 16:00～翌 5:00
土: 12:00～翌 5:00 日、祝日: 12:00～翌 0:00

詳細はこちらから

<https://r.gnavi.co.jp/6k918weg0000/>

<p>薬膳スープとお鍋の具材には体に嬉しい効能があるとされています</p>	<p>冷え症、肩こり 食欲不振</p> <p>唐辛子</p>	<p>免疫力向上 冷え症改善</p> <p>紅ナツメ</p>	<p>アンチエイジング効果 美肌、鉄分 眼病予防</p> <p>クコの実</p>	<p>アルコール分解、 便秘解消、美肌 ダイエット</p> <p>ごま</p>
<p>脂肪燃焼、食欲抑制 筋肉痛鎮痛効果</p> <p>カイエンペッパー</p>	<p>頭痛解消、美肌 冷え症改善 免疫力向上</p> <p>生姜</p>	<p>ダイエット効果 胃腸の健康促進</p> <p>辣油</p>	<p>女性ホルモン活性化 糖尿病予防 美白</p> <p>味噌</p>	<p>疲労回復 眼精疲労回復</p> <p>かつお</p>
<p>老化防止 美肌 疲労回復</p> <p>ニラ</p>	<p>低カロリー 不眠解消 免疫力向上</p> <p>レタス</p>	<p>KaRaKo 豚辛しゃぶ鍋には 23種類の食材 を使用しています</p>	<p>神経痛解消 冷え症改善 美肌</p> <p>豚肉</p>	<p>血液サラサラ 低カロリー</p> <p>椎茸</p>
<p>免疫力向上 美肌</p> <p>水菜</p>	<p>スタミナ強化 ストレス・不眠緩和</p> <p>長ネギ</p>	<p>乾燥肌、風邪予防 冷え症、むくみ 血圧効果</p> <p>人参</p>	<p>むくみ解消 ストレス緩和 便秘解消</p> <p>えのき</p>	<p>カルシウム吸収促進 免疫力向上</p> <p>しめじ</p>
<p>消化不良改善 ニキビ 二日酔い緩和</p> <p>大根</p>	<p>精力増強、美肌 むくみ解消、</p> <p>ごぼう</p>	<p>免疫力強化 筋肉収縮、弛緩改善</p> <p>オイスターソース</p>	<p>代謝促進 ストレス解消</p> <p>甜麺醤</p>	<p>虚弱体質改善 消化不良予防</p> <p>コチジャン</p>



■辛党女子必見！

「唐辛子キッチン KaRaKo」は旨辛いこだわり料理がやみつきレベル

「唐辛子キッチン KaRaKo」の店名からも想像できるのは、「唐辛子」を使用した「辛い料理」。「ヘルシー」「カプサイシン」「冷え症軽減」と言ったキーワードからダイエットにも効果があるとされている「唐辛子」を使い、「ただ辛い」だけでなく、

「辛い中にも旨味のある料理」にこだわりました。なんと、食前にお通しとして出されるのは、辛さを軽減する効果があると言われる「ヨーグルトドリンク」。準備万端状態で食べる「KaRaKo」の旨辛料理は、唐辛子好き・辛党にはたまらない、やみつきレベルの後引く辛さと旨さです。

▼「唐辛子キッチン KaRaKo」メニュー一例 ※税別



■お酒にも「唐辛子」のこだわり！
大葉と唐辛子入りの焼酎「金魚」
や唐辛子を漬け込んだ「唐辛子
梅酒」

大葉と唐辛子入りの焼酎をソーダ
やカルピスで割っていただく「金魚」
480 円や梅酒に唐辛子を漬け込
んだ「唐辛子梅酒」480 円
飲み放題でもお楽しみ頂けます



スパイシー旨辛チキン

680 円

ハバネロソース&にんにく、スタミナ満
点のソースをメイソンジャーを振って、
唐揚げに絡めて頂きます。



獅子唐と豆腐の生姜風味サラダ
580 円

唐辛子の仲間「シシトウ」が主役のサ
ラダ。生姜とごまのドレッシングとシシ
トウ独特の苦みがクセになる逸品です。



デザートも唐辛子！

「カプサイシンアイス」 380 円

バニラアイスに荒刻みの唐辛子を
混ぜた「カプサイシンアイス」。
甘さの後にやってくる唐辛子の刺激
にハマります。

■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19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

- 本件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
TEL: 03-5332-6231 (10:00~19:00) E-MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp