

【出汁しゃぶ専門店「おかか」】冬の期間限定メニュー「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」登場！ぷりぷりの生牡蠣を贅沢お出汁のしゃぶしゃぶで

冬の冷えたカラダがほっとする味、自慢のお出汁でしゃぶしゃぶする生牡蠣は絶品！牡蠣の旨みの溶け出したあったかいお出汁が冬のカラダに染み渡る。

国内 約200店舗、海外 2店舗、業態数 約90の飲食店を展開するGYRO HOLDINGS株式会社（本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：根本 寿一）の事業会社 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：斎藤 浩司）は、運営する「出汁しゃぶ専門店 おかか」2店舗（新宿店・北浜店）にて、冬の期間限定メニュー「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」お一人様 3,500円（税込）を 2023年1月23日（月）より期間限定で販売いたします。



冬の冷えたカラダに「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」

• 冬の冷えたカラダにあったかいお出汁が染み渡る。「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」

「おかか」は、「心ゆくまで おだしを楽しむ」をコンセプトに、東京・新宿店と大阪・北浜店の2店舗を展開しています。店頭削り立ての超極薄かつお節をお客様のお席で追い鰹して仕上げる「おだしのしゃぶしゃぶ（出汁しゃぶ）」が人気のお店です。

1月23日（月）より期間限定で販売を開始する「出汁しゃぶ」は、旬の生牡蠣を惜しみなく使用した「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」。同店舗 自慢の香り高いお出汁にサツとくぐらせ、ぷっくりとした牡蠣は濃厚でミルクィ。このお出汁で食べる豚肉やお野菜は牡蠣の旨みも加わり、冬の冷えたカラダがほっとする味。

お出汁と牡蠣には、体をあたためる効果があるとされています。冬の冷えたカラダに「生牡蠣 出汁しゃぶ」をぜひお召し上がりください。メにはお蕎麦をおすすめしております。



大ぶりの牡蠣が一人前3個も

■「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」概要

商品名：「濃厚 生牡蠣の出汁しゃぶ」

価 格：一人前 3,500円（税込）

内 容：一人前 生牡蠣3個、豚肉、お野菜、お出汁

※二人前からのご注文です

※削り立てのかつお節 食べ放題

• 対象店舗



おかか新宿 店内一例

店 名： おかか新宿

住 所： 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町1-16-3 セレサ陽栄
新宿ビル8F

電 話： 03-5292-5547

時 間：【月～金】17:00～23:00 【土日祝】12:00～23:00

定休日： なし

席 数： 80席

食べログページ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13202561/>



おかか北浜 店内一例

店 名：

おかか北
浜

住 所：

〒541-00
43 大阪府
大阪市
中央区高麗
橋1-7-3 T
he Kitaha
ma PLAZ
A 2F

電 話：

06-6208-5818

時 間：【月～金】11:30～14:30 / 17:00～23:00 【土】16:00～23:00

定休日： 日曜日

席 数： 65席

食べログページ：<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270102/27129323/>

• 「出汁しゃぶ専門店 おかか」について

「出汁しゃぶ専門店 おかか」は「かつお節」を表現した店名であり、その名の通り厳選された自慢の「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季節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。



おかか自慢の「だししゃぶ」

・おかか名物！

「出汁しゃぶ」一人前 2,200円（税込）

※豚肉、季節のお野菜

※削り立てのかつお節 食べ放題

• 会社概要

GYRO HOLDINGS

「食で未来を創る」をビジョンにかかげ、食を通じてオリジナリティと圧倒的付加価値の高いサービスを広く提供することで、食に関する課題解決や世の中が少しでも豊かになることを目指していきます。

傘下には事業会社である株式会社subLime、株式会社パートナーズダイニング、株式会社ティーケーエス、株式会社牛の達人、株式会社イーグラント・コーポレーション等を有し、居酒屋業態を中心に、カフェ、洋風レストラン、ビアガーデン、和風レストラン、高級レストランなど90ブランド以上の飲食店を展開しています。

会社概要

商号 : GYRO HOLDINGS株式会社

代表者 : 代表取締役社長 根本寿一

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立 : 2006年6月

資本金 : 3,000万円

事業内容 : 食に関わるサービスの提供（1.飲食店経営 2.独立支援 3.FC店舗支援）

URL : <https://gyro.holdings>



GYROグループ店舗一例

パートナーズダイニング

「北の家族」「四国酒場」などご当地酒場、「おかか」「生姜屋 黒兵衛」など一つの食材に特化した専門料理屋など、「外食すること」の魅力を体験できる飲食店を展開。昨今は「サーモン食べ放題」や「地元の食材を使った商品開発」など、「外食すること」の喜びを改めて感じていただけるような、美味しく楽しく、ドキドキするような体験を多数打ち出し

ています。

会社概要

商号：株式会社パートナーズダイニング

代表者：代表取締役社長 斎藤浩司

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立：2006年1月

資本金：5,000万円

事業内容：飲食事業

URL：<https://www.partners-dining.co.jp/>



GYRO HOLDINGS

GYRO HOLDINGSのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/5340

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

GYRO HOLDINGS株式会社

広報担当：信濃 未樹（しなの みき）

電話：080-4379-0453

メールアドレス：m_shinano@gyro.holdings
