

STAY TOKYO でも#高知 LOVE が極まって…東京に高知持ってきちゃいました 現地でも希少なめじかの新子、四万十川の鮎など“まっことうまい”高知が満載！ わらやき屋 #東京で高知 フェア開催！

株式会社 DD ホールディングス(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久)の連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：澤田 泰一、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する土佐料理専門店『わらやき屋』東京都内 16 店舗にて、2020年8月17日(月)から9月30日(水)まで「#東京で高知 フェア」と銘打ち、期間限定メニューを展開いたします。



清き大河・四万十川が、緑豊かな山々から流れ出で、黒潮渦巻く太平洋に流れ込む高知県。毎年ダイヤモンドダイニングからも踊り子たちが出場、舞い踊ってきた当地の大祭「よさこい祭り」も東京でその空気感を伝えてきた「原宿表参道元氣祭スーパーよさこい」も今年では中止に。県境を超える移動を控えなければならない状況で、東京から高知がどんどん遠くなっていくようで…。

高知以外の人々に、この土地の食材と食文化の素晴らしさを伝えたい

その想いのもとに 2008 年に誕生したダイヤモンドダイニングの看板ブランド「わらやき屋」は、このような状況の今こそ、ルーツに立ち返る時だと本グルメフェアの開催を決定しました。

#東京で高知 フェア

現地でほとんど消費され、他地方には出回ることが少ない「めじかの新子」をはじめとして高知が誇る美味食材や、年月をかけて育まれてきた食文化「土佐料理」の数々を東京にお届けします。

大好きな高知に帰れない…ずっと行きたいと思っていたけど旅行できなくなった…
 あらゆる高知への憧憬を、東京都内 16 店舗のわらやき屋ブランドが受け止めます。
 店内を満たす陽気な“よさこい”の調べが、この災禍を少しでも鎮められるよう祈りながら…！

— お品書き— 限定部門 —

めじかの新子 時価

“めじかの新子” 生後 1 年未満のソウダガツオ(宗田鯉)の子どもをこう呼びます。“釣った日に食べる”と言われるほど、鮮度が落ちやすく、獲れる時期も 8 月中旬から 9 月中旬とごく短いため、水揚げされる漁港に近い街にしかほとんど出回りません。高知県須崎市では、この時期に「新子まつり」が開催されるほど愛される“幻の夏の味覚”。その幻の魚を限定入荷いたします。

魅力は何と言ってもモチモチとした身の食感。高知では“酢みかんの王様”とも呼ばれる柑橘類「ぶしゅかん」の実を絞り、その皮も擦り入れた爽やかな風味の醤油との相性の良さは、確かに毎年食べたくなくなってしまいう美味しさ。

天候等により、入荷が無いこともあり、価格も変動いたします。
 ご来店の際は、事前に店舗へ電話でお問い合わせ、もしくは公式 SNS で発信する情報にて、入荷状況をお確かめください。





わら焼き五種盛り 3,280 円

折々に催される宴の場で供されてきた土佐伝統料理が「皿鉢（さわち）。高知の山海の幸を大皿に盛り合わせ、宴に集う客人たちにふるまいもてなす料理で、その料理法や盛り合わせ方に厳格な決まりはなく、おらかな土佐の地そのものの料理形式です。

今回『わらやき屋』では“令和二年夏版”として、五種の薫焼きメニューを盛り合わせた皿鉢をご用意しました。高知の塩、にんにく、わさびで味わう名物「**かつをの薫焼き塩たたき**」を筆頭に、高知の海・宿毛湾で、ゆき届いた飼育環境に置かれ養殖された“生産者の顔が見える”土佐鰯「**荒木さん家の鰯の薫焼き**」、塩麴漬けて旨味を増した「**有頭海老の薫焼き**」、ぷりぷりの身の食感と薫の燻し香の組み合わせが堪らない「**帆立の薫焼き**」、濃厚な風味が土佐の銘酒と相性抜群の「**雲丹の薫焼き**」の豪華布陣をお楽しみください。



四万十鮎～塩焼き～

一尾 580 円

“最後の清流”と呼ばれる四万十川。そこで育った栄養豊富な苔を食べて育った四万十川の鮎は、数多くの鮎の産地の中でも特に人気。皮はパリッと、身はふっくらと焼き上げられた鮎に、さっと柑橘類を搾ると塩の風味と相まってまた美味。キリッと辛い土佐の日本酒のお供にするには、最高の逸品です。



高知県産米なす～マラー焼～

780 円

実は高知県はなすの名産地でもあり、出荷量も日本一。実がしっかりと詰まってどっしりと重みのある米なすは、油との相性も良く食べごたえも充分なご馳走に変身します。今回は夏にぴったりのピリ辛の麻辣ソースで仕上げました。ソースには薫焼きかつをが隠し味に。ほのかに薫焼きの香りもまた味の一つとなります。

“土佐料理専門店”を掲げる『わらやき屋』では、フェアメニュー以外にも東京では出会うことが少ない高知独特の食材を用いた逸品を多数ご用意しています。フェアメニューと合わせてお楽しみいただくことで、より一層高知が近く感じられるはずです。



うつぼの薫たたき

1,490 円

高知では“目が悪くなったらうつぼを食べる”と言われるほど、高知人にとってはお馴染みの食材ながら、東京ではあまり見かけない魚が「うつぼ」。皮のゼラチン質には天然のコラーゲンがたっぷりと含まれ、この食感ほまさに“目からウロコ”。白身の旨さを味わうなら「**うつぼの唐揚げ**」(790 円) もお薦めです。



きびなごケンピ

590 円

高知県西南に位置する宿毛湾は、水の透明度が高く、日本有数の珊瑚礁もあることから良質な漁場にも恵まれています。なかでも宿毛のきびなごは、脂が乗っておいしいと全国的にも高い評価を得ている食材。新鮮なきびなごを使い、高知のお土産さんにある「ケンピ」をイメージして仕上げました。



※表示価格はすべて税別です。

小さなお子さまがいらっしゃるご家庭など、なかなか外食する環境が整わない…。そんなご家族にも『わらやき屋』の味を楽しんでいただけるようにと、テイクアウトが可能なメニューもご用意しています。

特に、「かつをの薫焼き塩たたき」「うなぎの薫焼き」「うつぼの薫焼き」「もも肉の照り焼き」「つくねの照り焼き」「地魚のじゃこ天」「炙り鯖棒寿司」「かつを揚げ」「芋天」の全9種を取り揃えたテイクアウト仕様の「皿鉢盛り合わせ」は、ホームパーティなどにもピッタリな華やかさながら高コスパなメニュー。

#おウチで高知 もぜひ一度お試しください。

皿鉢盛り合わせ

3~4人前 **3,000円** / 1~2人前 **2,000円**

「#東京で高知 フェア」 開催店舗一覧

わらやき屋 六本木	東京都港区六本木 6-8-8 六本木ゴードービル 1F	03-5410-5560
わらやき屋 銀座	東京都中央区銀座 6-5-15 銀座能楽堂ビル 6F	03-3574-5252
わらやき屋 竜馬が如く	東京都港区新橋 2-15-9 S-plaza 弥生ビルⅡ 5・6F	03-5512-0558
わらやき屋 龍馬道場 新橋	東京都港区新橋 3-22-3 新橋S.Pビル B1-2F	03-3431-7670
わらやき屋 浜松町	東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング 1F	03-5777-0152
わらやき屋 龍馬の塔 浜松町	東京都港区浜松町 2-1-7 浜松町 201ビル 1-3F	03-5408-3220
わらやき屋 田町	東京都港区芝 5-26-20 建築会館 1F	03-5730-2820
わらやき屋 品川	東京都港区港南 2-5-5 港南O M Tビル 2・3F	03-6863-5400
わらやき屋 龍馬街道 品川	東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー-B1F	03-5461-9148
わらやき屋 赤坂	東京都港区赤坂 3-12-3 コンチネンタル赤坂V 1F	03-3568-1340
わらやき屋 九段下	東京都千代田区九段北 1-3-5 九段第二清新ビル 1・2F	03-3221-1351
わらやき屋 九段下別邸	東京都千代田区九段北 1-10-5 サンブリッジ九段ビル 1F	03-5226-2630
わらやき屋 新宿	東京都新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 8F	03-5362-3137
わらやき屋 上野広小路	東京都台東区上野 1-19-10 上野広小路会館ビル 1F	03-5816-2722
四万十川 銀座	東京都千代田区有楽町 2-1-21 新幹線高架下 1F	03-3591-5202
わらやき屋 四万十川 新宿	東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F	03-3226-2855

■わらやき屋ブランド公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/brands/warayakiya/>

—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、**37.0度以上**のスタッフは**出勤停止**しております。
2. スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。
3. スタッフは**こまめな手洗い**と次亜塩素酸消毒スプレーによる**消毒**をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて**うがい**を徹底しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、**空調と給排気**を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。
6. 定期的に**店内・卓上・客席**を次亜塩素酸消毒スプレーにて**消毒**しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
検温の結果、体温が37.5度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>