

## 【期間限定・冬至のゆずプレゼント】都内「わらやき屋」14店舗にて12/20（月）よりご来店のお客さまにゆず玉プレゼント！ 日本一のゆずで「#ゆず活2021」宣言！

～冬至にゆず湯はいかがでしょうか～ 日本一のゆずの産地・高知県のゆずで「おソトゆず活」と「おウチゆず活」をお楽しみください！

株式会社DDホールディングス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：松村厚久）が運営する土佐料理専門店「わらやき屋」は、ご来店いただいたお客さま全員にゆずをプレゼントする「ゆず活」イベントを12月20日（月）より下記店舗にて実施いたします。

- 冬至や料理の薬味にいかが？ ご来店のお客さまにゆずプレゼント！



冬至のゆず湯やお料理に  
ゆずの香りで心も体もリフレッシュ!!

寒さが次第に厳しくなり始めるこの時期、寒い冬でも風邪をひかずに過ごせるよう柚子の香りで邪気を祓って体を清めるため、冬至に入られてきた「ゆず湯」。

その他、薬味として料理に入れて食べたり、ゆずを生活に取り入れて、その薫りで心も体も癒しませんか？

■プレゼント実施期間：2021年12月20日（月）～無くなり次第終了

■プレゼント方法：

期間中下記イベント実施店舗をご利用いただいたお客さまを対象に、お帰りの際、ゆずをお1人さま1個ずつプレゼントいたします。

- ゆずプレゼント実施店舗のご紹介

【「わらやき屋」とは】



“最高の調理法”と言われている土佐名物「わら焼き」は、燃え上がるわらの強い炎で、一気に食材を焼き上げるのでムラがなく、わらが燃える際に発生する煙や香りで、素材の旨味を一層引き立てます。

この「わら焼き」で仕上げた“オーダー率ほぼ100%”とも言われる絶対的看板メニューが「かつを」の塩たたきです。焼き立ての温かな身を分厚く切りつけた「たたき」は、「室戸の塩・わさび・にんにく」を併せるのが土佐流且つ最も美味しい食べ方。

その他、土佐が生んだ様々な名産物を地元ならではの調理法でご提供いたします。



#### 【プレゼント実施店舗一覧】

《わらやき屋ブランド》 <https://www.dd-holdings.jp/brands/warayakiya/>

■わらやき屋 六本木：東京都港区六本木6-8-8 六本木ゴーストビル1F / 03-5410-5560

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/roppongi#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/ginza#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/ryomadoujyou#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/hamamatsucho#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/ryomanotou#/>

■わらやき屋 田町：東京都港区芝5-26-20 建築会館1F / 03-5730-2820

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/tamachi#/>

■わらやき屋 品川：東京都港区港南2-5-5 港南OMTビル2・3F / 03-6863-5400

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/shinagawa#/>

■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V1F / 03-3568-1340

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/akasaka#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/kudanshita#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/shinjyuku#/>

■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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/uenohirokoji#/>

■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

[https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya\\_shimantogawa/shinjuku#/](https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya_shimantogawa/shinjuku#/)

※「わらやき屋 横浜」「わらやき屋上野御徒町」は実施店舗対象外となります。

《その他、土佐料理専門店》

■四万十川 銀座：東京都新宿区新宿3-18-4 セノビル5F 03-3226-2855

<https://www.dd-holdings.jp/shops/shimantogawa/yurakucho#/>

■龍馬街道：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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/ryomakaido/shinagawa#/>

#### 【高知県産ゆず使用メニューのご紹介】



##### ▽【ゆず酢使用】炙り鯖棒寿司 979円

高知では定番の田舎寿司である鯖の棒寿司。脂乗りが良く肉厚な鯖は、皮目を炙ることでほんのり脂が溶け出し、ゆず酢を使った酢飯と調和した美味さとなって口中に広がります。

##### ▽【ゆず卵・ゆず皮使用】ゆずたまとキタアカリのポテトサラダ 649円

ゆず卵とゆず皮を使用することで爽やかな香りを加え、甘味が強いキタアカリの味わいを引き出したポテトサラダです。



##### ▽【ゆず卵使用】YTKG（ゆず卵かけご飯）605円

高知県産のゆずの皮を混ぜた飼料を食べて育てたゆず卵「ゆずたま」を使用した卵かけご飯。ゆずの香りで生卵特有の卵臭さが消えるため、生卵が苦手な方にもオススメです。

##### ▽【ゆず皮使用】柚子薫るクレームブリュレ583円

濃厚な味わいながら、爽やかなゆずの薫りでさっぱりとお召し上がりいただける特製のクレームブリュレ。

▽【ゆず  
果汁使用



】 WARAYAKIサワー柚子 759円

当店一押しの自家製シャーベット入りサワー。

その他、高知名産果実である文旦、直七もあり、それぞれの果実の味わいを存分に生かしたイチオシドリンクです。

▽山柚子絞り ゆずのお酒 550円

香り豊かな土佐れいほくの山柚子果汁をふんだんに使用。低アルコールで飲みやすいさっぱりとしたゆず酒です。

▽柚子の大バカ18年 715円

18年熟成のトロリとしたコクのある風味。どっしりとした重厚感があり大人の味わいです。

※価格は税抜表示です。

• #ゆず活2021

【「ゆず活」とは】

高知県には昔から暮らしのそばにゆずがありました。

ゆずの料理を食べたり、香りを楽しんだりゆずを生活に取り入れる「ゆず活」。

高知のゆずを一度味わえば、一度香りを楽しめば、あなたもきっとゆず活をはじめたくなるはず♪

▽「ゆず活」特設サイト

<https://www.marugotokochi.com/yuzukatsu/2021/>

【高知県産ゆずとは】



高知県は、日本一のゆずの産地。収穫最盛期である10月～12月は、ゆずの果実が市場に出回る季節です。ゆずは爽やかで薫り高く、昔から和食に欠かせない食材として重宝されてきました。世界の料理人からも高い評価を受け、高知県産のゆずは「KOCHI YUZU」ブランドとして、世界でも注目されています。

---

DDホールディングスのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/7303](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/7303)

---

【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 広報部 亀田

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

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) HP <https://www.dd-holdings.jp>

---