

#おうちで高知 始めました！

驚異の高コスパ“土佐風オードブルセット”でおうち飲みが1ランクUP! 土佐料理専門店『わらやき屋』テイクアウトサービス開始！

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：澤田 泰一）が運営するかつをを始めとした高知の食材とそれを用いた料理の数々を存分にお楽しみいただける土佐料理専門店『わらやき屋』各店では、一部店舗を除き、新たにテイクアウトサービスを開始いたしましたので、お知らせいたします。



緑豊かな山間から湧き出す清水が源となった支流が集まって大河・四万十川となり、その大きな流れは、やがて黒潮渦巻く太平洋へと至る。

山・河・海の幸に恵まれ、土地を耕す人々により多くの農産物をも産出する高知県。

かつて土佐と呼ばれたこの地は、同時に独自の食文化も発展させてきました。

2008年“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”

その想いの元に誕生したのが「わらやき屋」です。

時は流れて2020年…「新しい生活様式」が求められる中、改めて土佐料理で豊かな時間を過ごしていただけるようにと、ご自宅でお楽しみいただけるテイクアウトメニューのご提供をスタートいたしました。

ふたを開けば、陽気なよさこい節の歌声が何処からか聞こえてくるような…

南国土佐の風景が広がるような豊かな“おうちごはん”のひと時をお楽しみください。

提供店舗

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 OMT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 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/>



皿鉢（さわち）盛り合わせ

—6月30日迄の期間限定価格—

3～4人前 **4,000円⇒3,000円** / 1～2人前 **2,000円**

皿鉢料理は、冠婚葬祭など折々に催される宴の場で供されてきた高知の伝統料理です。高知の山海の幸を大皿に盛り合わせ、各々自由に小皿に取って楽しむスタイルで、その料理法や盛り合わせ方に厳格な決まりはなく、おおらかな高知の宴会文化が育んだ郷土の味です。

テイクアウトメニューとして新登場した『わらやき屋』の皿鉢は、土佐料理の魅力を凝縮した全9種のメニューを取り揃えています。特別価格のこの時に、ぜひ一度お試しください。

皿鉢盛り合わせ メニュー内容

名物の「薫焼き」メニューを筆頭に、高知の名産食材を使った逸品、地元で親しまれている「街頭市」の食べ歩き人気フードなど、バラエティ豊かな“土佐風オードブルセット”。単品価格の記載があるメニューは、単品でのオーダーも承ります。ご利用人数やご利用シーンに応じてご活用ください。

◆かつをの薫焼き塩たたき ※単品 8貫 1,490円

ほんのり薫の薫した薫が残るかつをのぶ厚い身は「にんにく、わさび、高知の塩」で味わうのが土佐流。セットされた薬味でそのまま本場の味がお楽しみいただけます。

◆うなぎの薫焼き

シンプルに薫を使った白焼きにすることで、独特な香りとともにふっくらと柔らかな食感に。うなぎ好きな江戸っ子も驚く新しいうなぎの魅力をご堪能ください。

◆うつぼの薫焼き ※単品 1,490円

高い栄養価と天然のコラーゲンをたっぷり含む高知の名物素材。首都圏では滅多に出会えない逸品は、ポン酢でさっぱりとお召し上がりいただくのがオススメです。

◆もも肉の照り焼き

“鶏の照り焼き”といえば、一見お馴染みのおかずですが、皿鉢の中に入ると違った装いに。そばに控えるもろみ味噌がもも肉の旨みを膨らませ、お酒を進ませるアテにもしてしまいます。

◆つくねの照り焼き

高知県が名産地でもあるニラと歯ごたえのある鶏の軟骨を混ぜ合わせた特製のつくねはふっくらでコリコリの食感が魅力的。大人の方だけでなく、お子さまも喜ぶこと間違いなしです。

◆地魚のじゃこ天

高知県の西南端に位置する宿毛湾で獲れた新鮮なあじ、いわし、さばをすり身にして練り合わせて揚げました。生姜醤油を掛ければ、お酒には最高のお供となります。

◆炙り鯖棒寿司 ※単品 890円

高知では古くから定番の田舎寿司。肉厚な鯖の身、その皮目を炙ることでほんのり溶け出した脂、その脂が落ちた酢飯が絶妙に調和し食べ飽きることがない逸品です。

◆かつを揚げ ※単品 690円

高知市内に数多く立ち並ぶ「街頭市」で、薫焼きにしたかつをを食べ歩きできるようにと生まれた“市場グルメ”。サクサクの衣の中から、かつをの旨みが溢れ出します。

◆芋天 ※単品 590円

「街頭市」の中でも最大規模を誇る「日曜市」で大行列ができる程の人気メニュー。厚めの揚げ衣の中に閉じ込められたさつまいもの素朴な甘さは、人気の高さも納得の美味しさです。



これまでランチメニューをご提供していた店舗からさらに展開店舗を拡大。

「**薫焼きかつを御膳**」(1,000円)、「**かつを漬け丼**」(780円)、「**釜揚げしらす丼**」(780円)などの新しいランチメニューに加え、テイクアウトしていただけるお弁当もご用意しました。

『わらやき屋』ならではのオリジナリティ溢れるお昼のラインナップにもぜひご注目ください。



かつをのわら焼き弁当

900 円 (税込)

薬味もそろった「かつをのわら焼き」5貫と、特製のつくねの照り焼きをおかずに取り揃えた他では出会えないお弁当。高知の方言で「どろめ」と呼ばれる「いわしの稚魚」を釜茹でした「しらす」は冷めてもフワフワで、思わず白いご飯をかきこんでしまいたくなる相性の良さです。



高知のチキン南蛮弁当

700 円 (税込)

“チキン南蛮”と聞くと、お弁当の定番中の定番に思われがちですが、ケチャップとマヨネーズを混ぜたオーロラソースをたっぷり掛けた“高知のチキン南蛮”はひと味もふた味も違います。かつをと海老を使った『わらやき屋』オリジナルのラー油で、“味チエン”もお楽しみいただけます。

※一部を除き表記価格は税抜です。

※テイクアウト商品は、事前にご予約いただくとスムーズにお受け取りいただけます。

―当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について―

当社では、下記対策を実施し、お客様に安心してご利用頂けますよう努めております。

従業員の衛生及び健康管理の徹底

- スタッフ出勤時の検温徹底
- スタッフの手洗い・うがいの徹底
- スタッフの制服清潔徹底
- スタッフのマスク着用

店内衛生・消毒の実施/ソーシャルディスタンスについて

- ソーシャルディスタンスに配慮した席間隔を空けてのご案内
- お客様の入れ替わり毎にテーブル・卓上アイテムの殺菌消毒
- 1時間に1度の店内除菌実施
- 店頭及びお手洗いなどフロア各所への殺菌消毒スプレーの設置
- おつり・レシート受け渡しのキャッシュトレイ使用
- 可能な限りのお料理個別提供

ご来店いただくお客様へのお願い

- 体調が優れない方の入店お断りについて

発熱・咳・胸の痛み・息苦しさなどの症状がある場合、ご同居のご家族に同様の症状がある場合は、誠に恐れ入りますが、ご入店をお断りさせていただきます。またご入店後、体調が優れない方・咳などの症状が継続して見受けられる場合、スタッフの判断で退店をお願いする事がございます。

- 手指消毒のお願いについて

ご入店時に次亜塩素酸ナトリウム消毒液をご用意しておりますので、手指の消毒をお願い致します。



【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>