

「わらやき屋」と中心とした土佐料理専門店・全16店舗にて12月14日よりスタート！
高知県産のゆず皮を使用した高知発クラフトビール「ゆずパールエール」の提供をはじめ
期間中ご来店いただいたお客さま全員にゆずを無料プレゼント！！

わらやき屋「ゆず活」宣言！

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：鹿中一志）が運営する「わらやき屋」を中心とする土佐料理専門店16店舗では、ゆずを使った高知のクラフトビールのご提供と、ご来店いただいたお客さまにゆずをプレゼントする「ゆず活」イベントを12月14日（月）よりスタートいたします。

高知県産ゆず使用メニューのご紹介



■YUZU PALE ALE（ゆずパールエール）890円

高知県産のゆずの皮を贅沢に使用した高知発クラフトビールブランド「TOSACO」の「ゆずパールエール」。ホップの苦味を抑え、フルーティーさと豊かなフレーバーが残る味わいです。

高知の伝統調理法「藁焼き」x「ゆずビール」との相性は抜群！新感覚の高知県を感じて下さい！

※数量限定のため、無くなり次第、ご提供終了となります。

【「TOSACO」とは】

「TOSACO」は、高知県香美市土佐山田町でクラフトビールを醸造する「高知カンパニユブルフリー」が、地域原料・地域循環・クラフトマンシップをポリシーに生み出した高知発クラフトビールブランドです。ブランド名の「TOSACO」は「土佐っ子」に由来し、高知県内の生産者が想いをもって生み出した「子=食材」を副原料に使いながら、高知だからこそつくることのできる新しいビールを生み出しています。



【ゆず酢使用】炙り鯖棒寿司 890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。



【ゆず味噌使用】四方竹のゆず味噌焼き 830円

高知県の山間部に生える希少な山の幸「四方竹」を爽やかなゆず味噌で仕上げました。アクが少なく、シャキシャキとした食感も良いことから高知では人気の食材です。



【ゆず卵使用】 YTKG (ゆず卵かけご飯) 550 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。



【ゆず卵・ゆず皮使用】

ゆずたまとキタアカリのポテトサラダ 590 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。



【ゆず皮使用】 柚子薫るクレームブリュレ 890 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リームブリュレです。



【ゆず果汁使用】

WARAYAKI サワー柚子 790 円

当店一押し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。(写真)

山柚子絞り ゆずのお酒 500 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 650 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。

冬至や料理の薬味にいかが？ ご来店のお客さま全員にゆずプレゼント！

**薬味として料理入れて食べたり、湯船に浮かべて香りを楽しむなど、ゆずを生活に取り入れた「ゆず活」をおうちでも！
おうち「ゆず活」用「ゆずプレゼント」イベント**

■プレゼント実施期間：

2020 年 12 月 14 日 (月) ~ 21 日 (月) の 1 週間 (予定)
※数量限定のため、無くなり次第、終了となります。

■プレゼント対象：

期間中ご来店いただいたお客さま全員にお帰りの際、ゆずをお 1 人さま 1 個ずつプレゼントいたします。

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。



「ゆず活」実施店舗情報



高知流鰹のたたき＝鰹の薫焼きをはじめとした 土佐の地の食材と土佐郷土料理をお楽しみいただける 土佐薫焼き・土佐料理専門店「わらやき屋」

"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。



「ゆず活」実施店舗一覧

【わらやき屋】 <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 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 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 |
| ■わらやき屋 上野御徒町 | 東京都台東区上野 1-20-11 上野鈴乃屋本店ビル 4F | 03-3836-1630 |
| ■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 |

【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#/>

ダイヤモンドダイニング 新型コロナウイルス完成防止の取組み 「Dd PROTECT Guidelines」

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines
お客様の安全安心に全力で取り組みます

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取組み

取組み 1 健康管理	取組み 2 マスク着用	取組み 3 手洗い・消毒
 出勤時の体温を測定し、 37.5度以上 のスタッフは 出勤停止 しております。	 スタッフは マスクの着用 を徹底しております。	 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 を行っております。
取組み 4 うがい	取組み 5 店内換気	取組み 6 店内消毒
 スタッフは出勤時に 殺菌効果の高い塩素系うがい液 にて うがい を徹底しております。	 専科、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、定期的に入り口や換気扇等を開放し、 可能な限り空気を循環 させております。	 定期的に 店内・店上・客席 を 次亜塩素酸消毒スプレー にて 消毒 しております。

Diamond dining

お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。
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 **ご飲食時以外は可能な限りマスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供のお料理は**お客様ごとのお取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲みはご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後には手指の消毒**にご協力下さい。
- 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。
店内換気にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった場合
お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。
※ 店舗内での感染防止対策としてマスクの着用を推奨しております。 ※ 正しい着用方法はこちらをご覧ください。

【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・佐々木
TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193
E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>