

50周年を迎えた南国酒家の新たな取組み 新食材ブランド「ふくあわび」が初夏の特別コースとしてデビュー



創業50周年を迎えた株式会社南国酒家(本社渋谷区神宮前6丁目代表取締役社長宮田順次)は、都内3店舗(原宿店・町田店・飯田橋店)で平成24年5月16日より青森県尻屋産干しあわび「ふくあわび」を味わう初夏の特別コースを提供いたします。

青森県尻屋、岩手県三陸沖で漁獲される天然の蝦夷あわびをの干しあわびは、世界に誇る食材として称賛されています。これまで干しあわびは、日本国内で製造されていながら、すべて中国をはじめとした海外へ輸出されており、国内では普及していませんでした。そこで南国酒家は、漁獲量の7割を占める標準から小型サイズの天然蝦夷あわびに着目し、最高級とされる素材と伝統のわざはそのままに、日本国内向け干しあわびを浸食材としてブランド化に成功。その姿が黄金の小判のように見えることから「ふくあわび」と名付けました。召し上がっていただいた方に、「福と富」をもたらすようお願いを込めています。ぜひ、この機会に滋味豊かな干しあわび料理をご堪能ください。



1



2



3



4

<プラン概要>

◇開催期間: 2012年5月16日(水)~7月4日(水)

◇開催店舗: 南国酒家(原宿店/町田店/飯田橋店)

◇料金: 6,825円(税込)

【全9品・お料理のみお一人さま】

* 上記コースは2名様以上からのご注文となります。

* 2日前までにご予約ください。ご予約のない場合、ご用意できない事がございます。

* フリードリンクプランもご用意しております。

* 原宿店のフリードリンクプランは個室でのご利用に限ります。

* 原宿店(迎賓館個室)・飯田橋店ご利用の際は、別途お部屋代も申し受けます。

* 個室のご利用は5名様からとなります。

<ご予約とお問い合わせ>

◇原宿店: 0120-7592-15 / 03-3400-0031

◇町田店: 0120-29-7180 / 042-729-7180

◇飯田橋店: 03-3221-8743

<メニュー>

①南国酒家 初夏いろいろ冷菜の盛り合わせ(写真1)

②南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ

③江戸前活 〆ミル貝と天然海老、宮古島産白ゴーヤと島オクラ、高知県産オガワウマレの天日塩炒め(写真2)

④青森県尻屋産干しあわび ふくあわび姿のやわらか煮込み ホワイトアスパラガス添え(写真3)

⑤黒毛和牛の細切り自家製XO醤ソース炒め ブーケレタス包み

⑥三重県産みやび鯛のソテーフルーツマトのチリソース仕立て

⑦青森県尻屋産干しあわび ふくあわびの海鮮仕立てシュウマイ(写真4)

⑧いろいろ野菜入りスパイシーカレーチャーハン

⑨まろやか杏仁豆腐 ゴーヤソース仕立て季節のフルーツとともに

※「ふくあわび」の詳細については、ホームページをご参照ください。

<http://www.hoshiawabi.jp/>

【本件に関するお問い合わせ/取材についてのご相談】

広報担当: 株式会社 オフィス K2M

Tel: 03-5651-3353 / Fax: 03-5651-3354

E-mail: yu@officek2m.com