

報道関係者各位  
プレスリリース  
2012年5月吉日

## 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 ベミル貝と天然海老、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ト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: yuu@officek2m.com