

# かばニュースリリース

2017年3月22日

株式会社かばはうす

## 奥出雲町と島根の味たっぷり「神々の幸」オープン

島根、鳥取を中心に飲食店を展開する株式会社かばはうす(島根県安来市 松田幸紀社長)は島根県奥出雲町と連携協定を結び3月16日東京、有楽町に「～神々の幸～島根県×奥出雲 by 炉端かば」をオープンしました。

奥出雲町はヤマタノオロチ神話に登場するスサノオノミコトが降臨しクシナダヒメと出会い結ばれる地として古事記に登場する町です。

また1400年以上の歴史を持つ「たたら製鉄」の炎が今も受け継がれる、世界で唯一の町です。

奥出雲は昼夜の寒暖の差が大きく、全国的にブランド米として認められた「仁多米」、恵まれた自然が育む山の幸、うまみを増した米を原料にした地酒など自慢の品々が盛りだくさんです。

株式会社かばはうすは、「山陰海鮮炉端かば」を山陰、山陽、関東に展開。この度は奥出雲町とのコラボレーションにより、奥出雲の魅力を東京に伝えます。

「奥出雲蕎麦」「仁多もち」、そして奥出雲の地酒。まだ知られていない食材、料理、お酒を神話の地から東京に広めたいと思います。

山陰の新鮮な魚介は勿論、料理メニューとお酒を豊富に取り揃えております。

×にはのどぐろの出汁をつゆに、奥出雲そば。ゴールドプレミアム AAA に西日本で唯一選ばれ、西の横綱と言われる仁多米の釜焚き銀シャリ、卵かけごはん、おにぎりなども貴重です。

巨大スクリーンで奥出雲の景色も楽しんでいただけます。

### オープン特典として

生ビール 190円 刺身盛り合わせ半額 山陰の地酒各種半額

## 店舗情報

### ～神々の幸～ 島根県×奥出雲町by 炉端かば

住所 東京都千代田区有楽町1-7-1 有楽町電気ビル地下 1F

電話 03-6268-0380

営業時間 ランチ 11:00-14:00

ディナー 16:00-23:00

## 会社情報

株式会社 かばはうす

本社 島根県安来市安来町2093-4

代表取締役 松田幸紀

事業内容 飲食チェーン

炉端かば 22 店舗 その他6店舗

## このリリースに関するお問い合わせは

株式会社 かばはうす 広報担当 新田

TEL 0854-23-1113 e-mail:info@robata-kaba.jp

<http://www.robata-kaba.jp>

株式会社 時事通信社

株式会社 アーテリー 池田

TEL 090-3334-6848 yasuhiko.ikeda@artery-biz.com

島根県

奥

出雲



お造り

刺身盛り合わせ

一人前 八〇〇円

※二人前から承ります

神話盛り

一、〇〇〇円

※カウンター様のみ



# 奥出雲そば

在来種の貴重な奥出雲町横田小蕎麦を使用し、そば殻ごと練り込んで打つ奥出雲そば。風味豊かな高級熟、のどろろの出汁のはいつた白焼のつゆでご堪能ください。

- 蕎麦刺し 三九〇円
- 割子そば 六九〇円
- 釜揚げそば 六八〇円
- せいろそば 六八〇円
- 天せいろ 一、〇〇〇円
- 蕎麦みそ 三八〇円
- 自家製蕎麦豆腐 四八〇円



# 仁多米

米食地分析鑑定コンクールで5年連続金賞を受賞し、ゴールドブレミアムライスAAAに。西日本で唯一認定された奥出雲が誇るブランド米です。他にはない、つややかさともちもち感、甘味と風味を持った旨味をご堪能ください。

- 釜焚き銀シャリ 三二〇円
- 玉子かけごはん 四五〇円
- あご出汁茶漬 五〇〇円  
(イカ糖・梅・菱わかじりから1種)
- 仁多米(こむすび) 四二〇円  
(出・生・ろ・み・イカ糖・梅)から2種
- 焼きおにぎり(味噌醤油) 四八〇円



# 鳥根の地酒

## 松江 米田酒造

特撰辛口 豊の秋

フルーティな香りとスッキリとした味わいが広がります。



(日本酒度+2)  
【1合】六九〇円  
【1斗】三、五〇〇円

## 松江 李白酒造

超辛・特別純米 やまたのおろち

キリッとした辛さに旨味と酸味が感じられる、味わい深い超辛口です。



(日本酒度+7)  
【1合】六九〇円  
【1斗】三、五〇〇円

## 松江 國暉酒造

純米吟醸 國暉

無濾過で独特の風味と華やかな香り。すっきりとキレのある中辛口です。



(日本酒度+6)  
【1合】六九〇円  
【1斗】三、五〇〇円

## 安来 金鳳酒造

純米酒 金鳳

純米酒らしい深みのある味わい。味のしっとりとしたお料理にどうぞ。



(日本酒度+15)  
【1合】六九〇円  
【1斗】三、五〇〇円

## 安来 吉田酒造

月山 芳珠辛口純米酒

すっきりとした飲み口で、芳醇な米の旨味を感じられます。



(日本酒度+15.5)  
【1合】七〇〇円  
【1斗】三、六〇〇円

## 安来 青砥酒造

本醸造 ぼろ酔いだんだん

「ありがとう」を意味する「だんだん」。旨みと穏やかな酸が特徴です。



(日本酒度+7)  
【1合】五九〇円  
【1斗】二、九〇〇円