

**「肉汁餃子製作所 だんだん酒場」と「すごい煮干ラーメン風」  
強い個性のぶつかり合い 期間限定 コラボメニュー3 品を提供  
新宿・下北沢の計 4 店舗で 2 月 1 日～2 月 28 日まで**

肉汁餃子製作所だんだん酒場(<https://www.dandadan.jp/>)を運営する株式会社 NATTY SWANKY(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:井石裕二)は、2019 年 2 月 1 日(金)から 2 月 28 日(木)の期間、株式会社 風スピリッツ(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:生田智志)とのコラボレーションメニュー3 品を提供いたします。

コラボメニューの提供店舗は、肉汁餃子製作所だんだん酒場の新宿店・新宿三丁目店・西武新宿店・下北沢店の計 4 店舗です。



すごい煮干水餃子

いったん麺刺し

俺達の麻婆麺

◆コラボレーションメニュー詳細

・いったん麺刺し(480 円/税別)

ラーメン風が一番人気メニュー「すごい煮干ラーメン」のトッピングとして知られる幅広の“いったん麺”をお刺身に仕立てました。ポン酢と煮干しをベースにした香りの良い特製ダレをだんだん酒場が開発。ツルツル、モチモチとした食感の麺とさっぱりした特製ダレで、女性にも喜んでいただける味わいです。

・すごい煮干水餃子(580 円/税別)

だんだん酒場の看板メニューである“肉汁餃子”と、ラーメン風オリジナルの“すごい煮干スープ”が融合。あふれる肉汁と煮干の香り高いスープが混ざり合い、しっかりとした味がお酒にもご飯にもあう一品です。辛煮干しのトッピングも良いアクセントとなり、この期間ここでしか味わえないハーモニーをお楽しみいただけます。

・俺達の麻婆麺(580 円/税別)

だんだん酒場の人気メニュー「俺達の麻婆豆腐」を、ラーメン風の煮干ラーメンにトッピング。麺はだるま製麺のちぢれ中太面を使っています。豆腐は1/4をそのままのせているのでまずは麻婆豆腐として、そのあと豆腐を崩して麺と絡めながら、2段階で楽しめる一品です。

### ◆肉汁×煮干 強い個性の掛け合わせがオンリーワンの味わいへ

ラーメン風はグループ会社として製麺会社「新宿だるま製麺」を運営しています。この麺製品をラーメン風にとどまらず、より多くの人に味わっていただきたいという思いから、もともと親交のあったダンダダン酒場へ声を掛けたことが今回のコラボレーションの始まりでした。

双方とも肉汁餃子と煮干ラーメンと、個性の強いメニューを看板としています。コラボレーションにあたり、その個性を引き立て合うよう熟考を重ねた結果生まれたのがこの3品となりました。いずれも期間中に該当店舗でしか味わえないメニューです。また、酒場の名のとおり、お酒のおつまみとしても締め一品としても楽しんでいただけるよう、味付けはもちろんのこと、提供サイズにもこだわって考案しました。

### 【提供店舗概要】

肉汁餃子製作所 ダンダダン酒場

新宿店	東京都新宿区歌舞伎町 1-6-14 東通ビル 1F	TEL: 03-6233-8343
新宿三丁目店	東京都新宿区新宿 2-16-8 新宿北斗ビル 1F	TEL: 03-6380-5029
西武新宿店	東京都新宿区歌舞伎町 1-26-3 TC 第 29 歌舞伎ビル 2F	TEL: 03-6233-8490
下北沢店	東京都世田谷区北沢 2-10-10 F1 ビル1階 A	TEL: 03-6407-0804

### 【NATTY SWANKY 会社概要】

社名:	株式会社 NATTY SWANKY(ナッティースワンキー)
代表:	代表取締役社長 井石裕二
本社所在地:	東京都新宿区西新宿 1-19-8 新東京ビル7階
電話:	03-5909-3013
ホームページ:	<a href="https://nattyswanky.com/">https://nattyswanky.com/</a> (企業ウェブサイト) <a href="https://www.dandadan.jp/">https://www.dandadan.jp/</a> (肉汁餃子製作所 ダンダダン酒場 ブランドサイト)
設立:	2001 年 8 月 1 日
資本金:	1,340 万円
従業員数:	1,100 名(アルバイト含む 2018 年 9 月現在)
事業内容:	飲食店(肉汁餃子製作所ダンダダン酒場)の展開

#### <報道関係者 お問い合わせ先>

NATTY SWANKY(ナッティースワンキー) 広報事務局

TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788

E-mail:pr@nattyswanky.com

担当: 柴山 (携帯:070-1389-0172)・岩尾(080-5983-2471)