

PRESS RELEASE

2022年4月27日UPSTART TOKYO 株式会社

祭酒場 斎藤商店で鮮やかに彩る夏！ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が監修した夏の新メニュー12品が登場！

2022年6月上旬頃より提供

飲食事業を手掛ける食のプロ集団、UPSTART TOKYO 株式会社(本社:東京都豊島区池袋2丁目53-10 第10 マツモビル 7F、代表:坂本大輔)は運営する祭酒場 斎藤商店(所在地:東京都江東区富岡1丁目13-14)にて、夏の新メニュー12種類を、2022年6月上旬頃より提供します。

「斎藤商店」とは



「祭酒場 斎藤商店」(以下、「当店」)は、門前仲町駅から徒歩1分。富岡八幡宮からは徒歩3分に位置する大衆酒場。江戸三大祭りである富岡八幡宮の「深川八幡祭り」では三年に一度の本大祭で御神輿が担がれる。そんな祭りの街に位置する当店では、神輿を担ぐ際に生まれる一体感や、“祭り”のように賑やかで活気のある空間を楽しむことができます。

食べ応えのあるボリュームな「チーズインハムカツ」をはじめ、自家製の「斎藤さん家のレモンサワー」、全国各地の地酒など、こだわりの居酒屋メニューをバラエティ豊富にご用意。ご家族や大人数グループだけでなく、おひとり様や少人数グループなど、どんなお客様でも気兼ねなくさまざまなシーンでご利用いただけます。

UPSTART
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTART TOKYO PR事務局 担当:新垣

電話番号:03-5924-6844

E-mail:info@upstart-tokyo.com

「斎藤商店」の特徴

1.活気のある昭和レトロな“祭り酒場”こだわりメニューと自家製レモンサワーで乾杯！

絶品「チーズインハムカツ」をはじめ、こだわりの居酒屋メニューをリーズナブルにご用意！手打ちで仕込むボリューム満点の串焼きや、お店で仕込む牛すじ煮込みなど、バラエティ豊かなラインナップです。また、230円の激安生ビールや自家製のレモンサワー、赤ホッピーなどドリンクも充実。

2.賑やかで懐かしさのある空間

昭和レトロな雰囲気が感じられる店内は、1階（禁煙席）・2階（喫煙席）の2フロアをご用意。カウンター席とテーブル席がございますので、ご家族や少人数グループでのお食事にもおすすめです。広々とした活気ある雰囲気は、どなた様も気兼ねなくご利用いただける空間 になっております。

3.『サイトウ』さん限定割引あり！

グループにお一人でも『サイトウ』さんがいるとハイボールが半額！さらに、お会計も10%オフになるなど、お得な割引も実施。ちょっと1杯から宴会まで、さまざまなシーンで幅広くご利用ください。



【会社概要】

- 商号:UPSTAR TOKYO株式会社(アップスタート トーキョーカブシキガイシャ)
- 代表者:坂本 大輔(サカモト ダイスケ)
- 所在地:〒171-0014 東京都豊島区池袋2丁目53-10 第10 松本ビル 7F
- 電話:03-5924-6844
- 業種:飲食
- 上場先:未上場

UPSTAR
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTAR TOKYO PR 担当:新垣

電話番号:03-5924-6844

E-mail:info@upstart-tokyo.com

ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が考案した夏メニューについて



当店では、ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が考案した 鮮やかに彩る夏の 新メニュー12品を、2022年6月上旬頃より提供します。

ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が監修した夏メニュー 12品が登場。

昨年人気のあったガリトマトが復活！じゅんさいを使用したさっぱりした和食から、食べ応えのある豚バラアスパラ串や鉄板ゴーヤーチャンプルが新登場！さらに、人気メニューのポテトサラダは夏らしく焼きトウモロコシが入りパワーアップしてリニューアル。全 12品の新メニューが提供開始します。



5種類の夏野菜をふんだんに使い、さっぱりとした出汁の味とサクッとした食感が絶妙にマッチした逸品。

彩りの綺麗さから想像がつかないほど、噛むと口の中に凝縮された旨味がジュワッと溢れ出し、この上ない満足感をお楽しみいただけます。

- 商品名：夏野菜の揚げ浸し
- 提供価格：490円(税込)



ジューシーな水餃子にはマイルドな辛味とコクのある味わいの食べるラー油、それを引き立ててくれる青々しい香りが特徴的なパクチー。

この三重奏から始まるハーモニーに魅了され、気づいたら次々に口に運んでしまう逸品。

- 商品名：麻辣餃子坦々(写真左)
- 提供価格：660円(税込)

夏野菜の定番でありながら美容効果も多くあり、辛味のある豚モツを際立たせてくれるトマトの旨味が映える逸品。栄養素が豊富な上、重さを感じることないので女性にもおすすめです。

- 商品名：完熟トマトと豚モツ辛味炒め(写真右)
- 提供価格：770円(税込)

【ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が監修した 夏メニューの提供について】

- 実施内容:ミシュラン星付き料理店 で修行した料理人が監修した夏メニュー 12品
- 実施店舗:祭酒場 斎藤商店
- 実施期間:2022年6月上旬頃

【斎藤商店舗概要】

- 店 名:祭酒場 斎藤商店
- 住 所:東京都江東区富岡1丁目13-14
- 営業時間:17:00-23:00 (L.O. 22:30)
- 公式HP:<https://saito-shouten.tokyo/>

「UPSTART TOKYO」とは

私たちは、2020年創業で10店舗の飲食店を運営する外食企業です。

日本の首都『TOKYO』を出発地点として何も持っていないゼロから現代社会を駆け上る

「UPSTART」の日本語訳は『成り上がり者』です。

成り上がるとは、「低い地位・身分の者が高い地位・身分にのぼる」ことを意味します。

我々『UPSTART TOKYO』はまだ何も成し遂げていない、何も創造していない、はじまったばかりの組織です。

多様な仲間と共に、日本の食文化をブチあげることがUPSTART TOKYOの使命です。

UPSTART
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTART TOKYO PR事務局 担当:新垣

電話番号:03-5924-6844

E-mail:info@upstart-tokyo.com