



## 更に出汁に拘った、蕎麦×匠の技が光る創作蕎麦 出汁が決め手の「匠そば」シリーズ第二弾 「三間堂」全店で期間限定で販売開始！

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナルコロワイドカンパニー（本社：神奈川県横浜市、代表取締役 高橋 尚也）が運営する「地酒と京風おでん 三間堂」にて、「極 明太クリーム出汁蕎麦」「匠 貝出汁蕎麦」、その他料理を期間限定で提供します。



### 出汁を明太クリームと貝の旨味が溶け込んだつゆで楽しむ至福の創作蕎麦

お蕎麦はソバの実を原料とするそば粉で作られた麺をおつゆで食べる日本の伝統的な料理です。三間堂でも石臼挽生蕎麦を使用したおつゆで食べるお蕎麦を販売しており、様々なお客様にお召し上がりいただいております。そのお蕎麦を冬の期間限定メニューで販売したところ、御好評をいただけたので、第二弾の販売に至りました。三間堂の代名詞でもある蕎麦を新たな形の「お蕎麦」でお召し上がりいただきたいという気持ちから、貝出汁と明太クリーム2種の出汁を使用した温かい創作蕎麦を創りました。

クリーム色の「極 明太クリーム出汁蕎麦」は口に入れた瞬間思わず頷く深い香りと、明太子混ぜた後の変わる味の違いをお楽しみください。「匠 貝出汁蕎麦」は、器を覆うたつぷりの貝から出た出汁が蕎麦と絡まり、蕎麦に旨味をプラスしました。香りと濃厚な旨味に思わず頷いてしまいます。一新された三間堂のお蕎麦をお食事や飲みものメにも是非御賞味ください。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・辻 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

提供期間 : 2020年3月3日(火)～

販売店舗 : 『地酒とそば 京風おでん三間堂』全店限定で販売

### 商品情報



#### 牛タンと大根の雲丹出汁おでん

**1,499円(税抜)**

三間堂こだわりのおでんと雲丹の旨味を組み合わせた逸品です。味が染みた牛タンと大根が雲丹とともに合います。



#### “燻り”鰹のたたきたて

**899円(税抜)**

直前にチップで燻す香りがたたきたての鰹を纏って、味をより一層引き立たせます。



#### 香筍 蕎麦返し焼き

**599円(税抜)**

旬のたけのこに蕎麦の返しを塗って焼き上げました。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・辻 E-mail : [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977

## 業態情報

### 「地酒とそば、京風おでん三間堂」

1998年、東京都赤坂に第一号店をオープンし、以来皆様から親しまれ続けてきた三間堂。

三間堂の自慢の一品、吟味された素材と確かな技でつくり上げた京風おでんは、こだわりの昆布出汁に素材の旨みが染みわたり、心も体も暖かくなれます。その他、和食一筋の料理長によるこだわりの創作和食の数々。職人の技とアイデアが溢れるその料理は、まさに和の芸術品です。そしてこだわりの料理と自慢の地酒を楽しんだら、三間堂の名物そばでめぐりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。ドリンクメニューも多数ご用意しております。選び抜かれた自慢の地酒、焼酎で、さらに素敵なひとときをお過ごしいただけます。店内は和を基調とした落ち着いた雰囲気なので、ゆったりとくつろぎながらお食事をお楽しみいただけます。

店舗数：21店舗（東京都9店舗、神奈川県8店舗、大阪4店舗）

URL <http://www.sangendo.jp/>

## メニュー例

### 京風おでん盛り合わせ 1,599円(税別)



素材を味わう厳選出汁と素材を楽しむ千変万化の京味噌菜味

※写真は12種盛りです。

### 和風タンシチュー 999円(税別)



「デミグラス」と「おでん出汁」の創りだす旨みが美味です。

### 漬け やきとり盛り合わせ 1,099円(税別)



皆様に召し上がりやすいように串は抜いてお送りいたします。

### 北海道産石臼挽蕎麦 699円(税別)



北海道産のそば粉を丹念に石臼で挽きました。蕎麦本来の香りをご堪能ください。※つゆは別売りでございます。99円～

※価格は全て税別表示です。

※写真はイメージです。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・辻 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977