

やっと出会えた鰻とにんにく！今夏2回目の土用の丑の日(8/2)は、スタミナの王者同士でこの夏最強のスタミナ食を。体に気を使った4種の食べ方をご提案します。

「三間堂」全店にて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、7月30日(木)より夏季限定で「鰻の蒲焼一本」を販売いたします。



特大の鰻を一本豪快に提供。お一人様で完食するもよし、グループで取り分けるのもよし、この豪快さに写真を撮らずにはいられなくなります。暑い夏を乗り切れるよう、三間堂の特大一本鰻を、ひとひねりした4種の薬味やタレで召し上がっていただきます。



○豪快！鰻の蒲焼一本！2,990円(税込)
半身 1,990円(税込)



○蕎麦屋のうざく499円(税込)
さっぱりいただく鰻料理の定番

===== 【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：白戸 E-mail：sales_promotion@colowide.co.jp

TEL：045-274-5984 携帯：080-2299-5866

■ 三間堂オリジナル、4種類の「味変」

1) にんにく味噌

鰻に含まれるビタミンB1は、魚介類で第2位(100gあたり)を誇り、にんにく特有の臭気成分アリシンは、ビタミンB1の吸収作用を増強させるとされ、※鰻×にんにく味噌はエネルギー補給のお手本とも言えます。

2) 白葱わさび

生の白葱はビタミンCを補い、ビタミンB1の吸収力を高めます。※相性抜群の白葱とわさびで、鰻のアクセントに。

3) 梅しぐれ

梅×鰻は昔から食べ合わせが悪いと言われていますが、実は相性抜群！梅干しに含まれるクエン酸は鰻に含まれるビタミンB1とともに夏バテ予防にピッタリ！※“丑の日に梅と鰻”。3つの“う”をお試しあれ。

4) 卵黄だれ

卵黄に絡める、新しい鰻との出会い。究極の味変をお楽しみいただけます。タンパク質を取ってエネルギーの補給を。※

※4種の食べ方の栄養素については、日本食品成分表(七訂)およびWEB百科事典(コトバンク)を引用しています。

■ 地酒とそば、京風おでん “三間堂” 概要

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、心も体も暖かくなります。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ぐくぐりを。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：11店舗(東京都3店舗、神奈川県6店舗、大阪2店舗)

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

■ 新型コロナウイルス感染予防対策

新型コロナウイルス感染予防の取り組みとしまして、

- ・入店時のアルコール消毒と検温の実施
- ・通常で使うよりも広めのお席のご用意と、間隔を開けた席配置
- ・スタッフのマスク着用・店内の衛生管理と換気
- ・レジにて会計の飛沫感染を防ぐための透明シートの設置

を徹底しております。その他お客様の安心につながるように営業に取り組んでおります。

===== 【 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:白戸 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp

TEL : 045-274-5984 携帯 : 080-2299-5866