

2018年グルメトレンド「#地味〇〇」 地味だけど旨味が映える鍋。今年の鍋出汁は「白えび・・・。」 2018年11月15日（木）～期間限定販売開始

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長 高橋 尚也)が運営する和食居酒屋『地酒とそば・京風おでん 三間堂』は、白えび出汁を使用したお鍋やこの時期脂がのった金目鯛など、冬限定メニューの販売を開始いたします。

白えび出汁を使用した、海鮮尽くしの冬鍋

白えびは、濃厚な旨みと甘みが特徴でお刺身としてもよく食べられます。

そちらを今回は贅沢に、鍋出汁として使用しました。醤油ベースの鍋地に白えびの顆粒出汁を加えることで、白えびの旨味と香りをふんわりと感じられる一品です。具材にはお野菜はもちろん、赤海老・真鱈・白貝・四万十鶏の肩肉が入っており、これらから出る出汁もさらに旨味を引き立てます。

白えび出汁の海鮮よせ鍋

1人前980円(税込)※2人前から承ります

※写真はイメージです



その他冬限定商品（鍋） ※写真はすべてイメージです



太白おぼろ昆布の牛もつ鍋

1人前880円(税抜)※2人前から承ります

昆布の表面を削ったあとに現れる白い部分だけを削り取って作った「太白おぼろ昆布」出汁でプリプリのモツをぜひお楽しみください。



熟成雪室合鴨と牛肉の鴨すき鍋

1人前880円(税抜)※2人前から承ります

雪の力で冷やした天然の冷蔵庫で旨みを凝縮させた柔らかい合鴨を、京風で甘みのきいた“京桜味噌”入りのすき焼き出汁でサッと煮込むことで鴨肉の旨みが引き立ちます。生卵からめて、お召し上がりください。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

その他冬限定商品 (一品料理) ※写真はすべてイメージです



近海金目鯛の造り 980円(税抜)

金目鯛はこの季節から、身の中にまで脂がのりとても美味しくなります。味は比較的たんぱくですが、薬味や醤油と口の中で一体となった味わいは、高級な味ともいわれています。この時期だから味わえる金目鯛の美味しさを、ぜひ三間堂でご堪能ください。



冬の小鉢かご盛り 1580円(税抜)

「あん肝ポン酢」「寒ブリ柚子おろしのせ」「ホッキ貝と昆布の和物」「大根と鰯つみれのおでん」「ローストポークしょうがダレかけ」「蒸かし海老いも(1月上旬まで)」が入った冬の美味しさをこの一かごで楽しめる商品です。



季節の天ぷら七種盛り合わせ 1280円(税抜)

「海老」「ハゼ」「さつま芋」「春菊」「ししとう」「南瓜」「わかさぎ」の七種が入った季節の天ぷら。海老は3本も入っており、非常にボリュームのある商品です。お塩や温かい天つゆ、三間堂名物のお蕎麦など食べ方は様々。ぜひ一度、お試しください。

白えび出汁の海鮮寄せ鍋と冬の味覚を堪能するコース



「白えび出汁の海鮮寄せ鍋と冬の味覚を堪能するコース」飲み放題付お一人様5000円(税込)

【内容】

- ①ホッキ貝と昆布の和物
- ②おでん三種盛り
- ③刺身四種盛り
- ④炙り肩ロースと焼き葱の生姜タレかけ
- ⑤白えび出汁の海鮮寄せ鍋
- ⑥蕪とみょうがの和風ピクルス
- ⑦ワカサギとさつま芋の天ぷら 柚子山椒塩添え
- ⑧名物 板蕎麦(全8品)

※写真は5人前です ※写真はイメージです

ブランド概要

業態名 : 地酒とそば・京風おでん 三間堂
 業態概要 : 1998年、東京赤坂に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。「いつもの」お店で、異なる驚きと発見を。そんなおもてなしをご用意してお待ち申し上げます。
 実施期間 : 2018年11月15日(木)~2019年3月上旬
 店舗名 : 全国22店舗(東京・神奈川・大阪)

会社概要

商号 : 株式会社コロワイドMD
 代表者氏名 : 代表取締役社長 高橋 尚也
 所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階
 設立 : 2004年10月
 事業内容 : 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
 資本金 : 10百万円
 公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>

