

鍋に新生姜？！
しょうがの香り。と岩下の新生姜がコラボ！！
「ピンクの生姜フェア」を開催！

- 11月11日は「岩下の新生姜の日」！2種類の鍋メニューをはじめ新生姜メニューが勢ぞろい！ -

CAグループで飲食事業を営む株式会社シーエークルース(所在地:東京都港区・代表取締役:和田勉)の生姜料理専門店「しょうがの香り。」と、岩下食品株式会社(本社:栃木県栃木市・代表取締役:岩下和了、以下「岩下食品」)は、このたび「岩下の新生姜」発売30周年を記念したコラボ企画「ピンクの生姜フェア」を2017年11月1日から11月30日までの期間限定で開催します。フェアでは、“ピンクの岩下の新生姜鍋”2種類をはじめ、「岩下の新生姜」を使ったメニュー全8品と、泡までピンクのビール「NEW GINGER BEER」を提供します。このフェアは、「岩下の新生姜」の新しい食べ方を提案するとともに、11月11日の「岩下の新生姜の日」を広め、同時に「しょうがの香り。」や「岩下の新生姜」の認知を拡大することを目的としています。



■ コラボメニュー① ピンク色のひみつはあのフルーツ！ 2つのピンクの鍋で冬もおいしく新生姜！

1つ目のピンクの鍋は、しょうがの香り。の看板メニュー「しょうがの香り。しゃぶ」の「岩下の新生姜」バージョン「新生姜のしゃぶしゃぶ(1800円/1人前)」(写真左)です。しょうがの香り。特製の豆乳スープにすりおろした「岩下の新生姜」をプラス。ほんのりピンク色に染めたスープで、国産豚とレタスを食べていただくしゃぶしゃぶです。2つ目は、鮮やかな灼紅色のスープが特徴の「新生姜のミルフィーユ鍋(2,200円/1人前)」(写真右 - 写真は4人前です)。国産豚ばら肉と白菜をミルフィーユ仕立てにした新生姜香る鍋です。細切りにした「岩下の新生姜」がたっぷり入っており、さわやかな酸味とシャキシャキとした食感がいいアクセントになっています。ミルフィーユの上には千切りにした「岩下の新生姜」をトッピング。清涼感ある新生姜の香りで箸が進みます。

驚きのピンク色のひみつはドラゴンフルーツ。果肉の紅色をそのまま活かし、ピンク色のスープを実現しました。(価格はすべて税抜です。)

■ コラボメニュー② 今しか食べられない！新生姜をふんだんに使った6品を期間限定で提供！

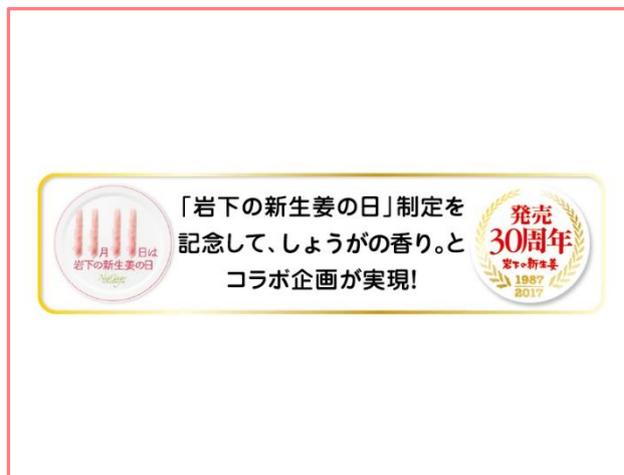
「ピンクの生姜フェア」では、ピンクの鍋2品に加え、6品の単品メニューを期間限定で提供します。どれも今しか食べられない「岩下の新生姜」をふんだんに使ったこだわりのメニューです。(すべて税抜価格)

- ・とろ〜りちーず入り新生姜と地鶏のロールキャベツ (850 円) (写真左)
- ・新生姜味噌の栃尾揚げ炙り (680 円) (写真右)
- ・新生姜と豚肉のチヂミ (950 円)
- ・本日の鮮魚の竜田揚げ、新生姜のあんかけ (850 円)
- ・牡蠣と新生姜のオイスターソース炒め (950 円)
- ・新生姜と根菜のきんぴら (550 円)



■ コラボメニュー その3：泡までピンク！新生姜のビール「NEW GINGER BEER」が登場！

フェア期間中は、「岩下の新生姜」のかわいらしいピンク色と爽やかな香りを楽しむビール『NEW GINGER BEER〜PINK GINGER PALE ALE〜』(330ml 800 円(税抜))もラインナップ。岩下食品がサントガーレン有限会社(本社:神奈川県厚木市・代表取締役:岩本 伸久)と共同開発したビールです。泡までピンク！と話題になり、メディアでも多数紹介されました。「岩下の新生姜ミュージアム」や岩下食品オンラインショップのみでの販売のため希少価値の高い商品です。



■ 岩下の新生姜とは

台湾のみで栽培される本島姜(ペンタオジャン)という特殊な生姜を使用した、さっぱりとした味わいの生姜の酢漬けです。台湾の温暖な気候と肥沃な土壌で、手間をかけて丹念に育てられています。素材のおいしさを引き出し、鮮度を大切に漬け上げたイワシタを代表する商品「岩下の新生姜」。やさしい辛さ、爽やかな香り、シャキシャキとした歯切れの良さが特長です。「岩下の新生姜」のイメージカラーでもあるピンクの色は野菜色素を使用しています。

■ 生姜料理専門店「しょうがの香り。」とは

「しょうがの香り。」は、たっぷりと生姜を食べて健康&ヘルシーに！」をテーマとする全国でもめずらしい生姜料理専門店です。健康に、美容に、ダイエットに効果のある生姜を料理、ドリンクでおいしく提供します。

季節や用途に応じてさまざまな生姜を使用していますが、中でも風味や味、香りにこだわり、高知県産の生姜をふんだんに使用しています。メディアでの紹介回数も多く、有名芸能人も訪れる「しょうがの香り。」は、若い女性グループをはじめ、デート、企業の宴会需要など幅広いニーズのお客様が来店しています。看板メニューの「しょうがの香り。しゃぶ(1,600 円/1 人前)」は、多くのお客様が、このメニューを目当てに来店するほどで、冬場には9割以上のお客様がオーダーされる人気メニューです。



■ 店舗情報

店舗名 しょうがの香り。 六本木店
住所 東京都港区六本木 5-2-1 ほうらいやビル 2 階
TEL 03-5772-7280
営業時間 月～土 18:00～翌 4:00(ラストオーダー 3:00)
日・祝 18:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
定休日 不定休
URL <http://www.cafs.jp/web/restaurant/shouganokaori/>
Facebook <https://www.facebook.com/shouganokaori/>

■ 会社概要

商号 株式会社シーエークルース
設立 2016 年 8 月
資本金 995 万円
代表者 和田 勉
所在地 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル 5 階
TEL:03-6402-7757 / FAX:03-6402-7575

【CA グループ】

株式会社クリエイティブアルファ(グループ経営管理事業 / 人材教育事業 / 店舗運営コンサルティング)
株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)
株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)
株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)
株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における人材紹介事業 / 求人サイト運営)
株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)
株式会社シーエークルース(飲食事業)
株式会社シーエートレード(酒類卸売事業)

■ 本件に関するお問合せ先

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子
TEL:03-6402-3881 / FAX:03-6402-7574
E-MAIL:kouhou@ca-group.jp
URL:<http://c-alpha.com/>