

2017年5月24日

(株)ジェイアール東日本都市開発

2017年5月30日（火） JR南武線高架下に 「和ビストロ」 飲食店 OPEN！

JR東日本グループのデベロッパー、株式会社ジェイアール東日本都市開発（本社：東京都渋谷区）はJR南武線 武蔵小杉駅付近高架下に、株式会社かたむすび（本社：神奈川県鎌倉市）が運営する「臥薪（がしん）武蔵小杉店」を2017年5月30日（火）に開業します。

●「神奈川湘南エリア中心に出店する地元の人気店」

株式会社かたむすびは『地元で採れるおいしいもの』を素材のメインにおき、本店の「臥薪(がしん) 大船店」をはじめ、「臥薪 鉄 茅ヶ崎店」、「臥薪 炉 藤沢店」、「trattoria gatakigi (ガタキージ)」とそれぞれ和ビストロ、炉端焼、鉄板焼の店舗を神奈川湘南エリア中心に意欲的に出店。「都心部に行かずとも最高級の味と最高のサービスが味わえるお店」をモットーに地元住民は元より、多くのお客さまに癒しと安らぎの空間を提供できるような店作りを心掛けています。

株式会社かたむすび ホームページ「<http://katamusubi.co.jp/index-6.html>」



●「地元・湘南で採れたこだわりの食材」

そんな(株)かたむすびが今回新天地・武蔵小杉で提供するのは、本店の「和ビストロ」のイメージを継承しつつ、「変わりおでん」を楽しめる店舗。

全国各地から集めた日本酒は氷結で、こだわりのレモンサワーは無農薬、ワインは自然派のものを提供します。また店舗では、前述のとおり料理に使う素材は地元で採れた野菜や魚など、こだわりの一品を中心に仕入れを行っています。

①野菜

直売所と提携を結ぶことに成功し、鎌倉野菜を安定的に仕入れることができます。

お客様にはバーニャカウダやサラダ、季節野菜のテリーヌとして提供しています。

②魚

小田原漁港で採れた魚を使用し、鯖、穴子、メジナ、鰹などの魚の刺身や寿司、焼魚として提供しています。

③肉

神奈川県藤沢市のみやじ豚を中心に使用しています。みやじ豚は味を決める三大要素といわれている血統、えさ、育て方をこだわって飼育されているため、くさみがほとんどなく、柔らかくてとてもジューシーです。噛めば噛むほど旨味と甘みが口の中で広がり一度食べたら病み付きになる一品です。

④日本酒

神奈川は湘南の地酒である天青はもちろんのこと、全国より本当に美味しいと感じられる日本酒を仕入れており、冷酒や熱燗など、お客さまの好みに合わせて一番良い飲み方で提供しております。



他店舗での料理イメージ



他店舗でのお酒イメージ

【店舗情報】

店舗名：臥薪 武蔵小杉店

所在地：神奈川県川崎市中原区小杉町三丁目 269 番 2

営業時間：17:00～0:00（今後変更の予定有）



【本件に関するお問い合わせ先】

株ジェイアール東日本都市開発
神奈川支社 開発管理一部
担当 及川

TEL：045-290-9107

FAX：045-290-9105