

2016年の夏は“史上最も暑い年”になる！？
「くいもの屋 わん」から暑気払いにうってつけの旨辛メニューが登場！
夏季限定「真夏の旨辛フェア」開催
2016年7月12日(火)～9月12日(月) 期間限定



株式会社オーイズミフーズ（本社：神奈川県厚木市、代表取締役社長：大泉賢治）は、全国で展開する創作料理居酒屋「くいもの屋 わん」全店で、2016年7月12日(火)～9月12日(月)夏季限定で、夏にピッタリの「熱い」旨辛メニューを中心とした、「真夏の旨辛フェア」を開催いたします。

「くいもの屋 わん」は、全国で190店舗を展開する創作料理と鮮魚が堪能できる個室居酒屋です。“百年前の民家”をコンセプトとし、古民家を思わせる落ち着いた雰囲気の内には個室を多数用意しており、少人数の女性グループから大人数の団体宴会まで様々な用途でご利用いただけます。

この度、2016年7月12日（火）より開催いたします「真夏の旨辛フェア」は、唐辛子やハラペーニョ、ハバネロ等の香辛料をふんだんに使用した「旨辛」なメニューを多数取り揃えました。「くいもの屋 わん」では、毎年夏季限定メニューとして旨辛メニューを提供しており、女性をはじめ多くのお客様にご好評をいただいております。「史上最も暑い年になる」ことが予想される今年の暑気払いに、「くいもの屋 わん」の特製旨辛メニューを是非ご賞味ください。

また、「真夏の旨辛フェア」期間中に、鳥取県境港産から仕入れた鰯を「くいもの屋 わん」風にアレンジしたメニューも同時に展開いたします。



「マグロの辛〜いユッケ風ガーリックトースト添え」

唐辛子をベースとした特製タレにマグロを漬け込みユッケ風に仕上げました。

■ 価格：580円（税抜）

■ 旨辛レベル：★★☆☆☆



「三元豚の炙り焼き わん流サルサソースかけ」

炙り焼きにした三元豚にハラペーニョ・ハバネロソースをふんだんに使用した、わん流サルサソースを絡めました。

■ 価格：650円（税抜）

■ 旨辛レベル：★★★☆☆



「鶏はらみの旨辛HOTフリット」

スパイシーなタレがクセになる鶏はらみのフリットです。

■ 価格：480円（税抜）

■ 旨辛レベル：★★★★☆



「ヒリ旨！冷し辛辛麺」

旨辛レベルMAXの辛辛麺です。冷えた麺に辛い肉味噌が良く絡む、旨辛メニュー。

■ 価格：720円（税抜）

■ 旨辛レベル：★★★★★

ご参考：株式会社オーイズミフーズについて

首都圏を地盤にした居酒屋チェーンとして、「関わる全ての人にHappyを」という企業理念を掲げており、店舗では「地域密着化」をキーワードに地域に根ざした運営を目指しています。古民家風個室居酒屋「くいもの屋わん」をはじめ、「はっぴ」、「の庭」、「炉ばた情緒かっこ」などの居酒屋事業、本格イタリアンレストラン「LOGIC」や「PIZZERIA & BAR CERTO!」をはじめとしたレストラン事業などを計15業態280店舗を全店直営で展開しております。

- 会社名 : 株式会社オーイズミフーズ
- 設立 : 1982年
- 所在地 : 神奈川県厚木市中町2-6-5 厚木オーイズミフーズビル
- 代表 : 代表取締役 大泉賢治
- 資本金 : 3,047万円
- URL : <http://www.oizumifoods.co.jp/>