

秋の味覚を旬のひやおろしと味わう 三間堂 秋の新メニュー9月17日(火)より販売開始!

「京風おでん 地酒とそば 三間堂」にて2019年9月17日(火)～11月上旬頃まで販売

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/CWカンパニー(本社:神奈川県横浜市、代表取締役 高橋 尚也)が運営する和食居酒屋『地酒とそば・京風おでん 三間堂』は、秋におすすめの日本酒や、一度でたくさんのお味を楽しめる秋の小鉢かご盛りなど、秋限定メニューの販売を開始いたします。

三間堂 秋のひやおろし

三間堂秋のおすすめ地酒、今回は秋のひやおろしのご紹介です。

出羽桜 特別純米ひやおろし

山廃仕込の純米酒を秋まで熟成させることで、さらにジューシーでふくよかな味わいになっております。

冷酒だけでなく、お燗して頂くとさらに美味しくなる「爛上がり」するお酒です。

これから寒くなる季節がやってきますので、ぜひお燗でもお楽しみいただきたい一品です。

このほかにも

・越後鶴亀 ひやおろし純米熟成酒

・秀よし 純米ひやおろし

・天狗舞 山廃純米ひやおろし

といったラインナップをそろえております。

一般的に9月～11月に出回る「ひやおろし」は、この短い期間でも味わいに変化が見られますので、ぜひ月替わりごとに飲み比べてみてください。

販売価格 各種 580円(税抜)



ひやおろしとは、、、

「ひやおろし」とは、春に一度火入れし、タンクでじっくり熟成させ、外気温と酒温がほぼ同じになった頃が出荷される日本酒です。秋の出荷前に、二度目の火入をしない「冷や」のまま、大きな桶から樽に「卸して」出荷することから「ひやおろし(冷卸)」と呼ばれるようになりました。

===== 【 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:藤原・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458

秋限定商品 (一品料理) ※写真はすべてイメージです

秋の小鉢かご盛り 1,580円(税抜)



1回のご注文で三間堂の美味しいが一気に味わえる、季節限定の商品【秋の小鉢かご盛り】

期間中は、

- ①熟成あい鴨のたたき
- ②椎茸と小松菜のお浸し
- ③塩ゆで落花生
- ④さんま竜田揚げ
- ⑤ひらたけと仙台麩のうま煮
- ⑥胡麻サバ

計6種類ものお料理を載せた、見た目も楽しい商品です。

三間堂にご来店の際は、まずこちらをお試しください。

※内容は入荷状況により、変更となる場合がございます。

季節の天ぷら七種盛り 1,280円(税抜)



今回の内容は海老、赤魚、南瓜、米茄子、舞茸、ひらたけ、えのきの七種です。

おつまみとしてはもちろん、三間堂名物のお蕎麦とご一緒にお召し上がりいただくこともオススメです。

※内容は入荷状況により、変更となる場合がございます。

胡麻サバ 880円(税抜)



福岡の郷土料理の一つ、胡麻サバ。

シンプルな味付けで、子供から大人まで楽しめる一品です。

三間堂のおすすめ日本酒と共に、是非お召し上がりください。

===== 【 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: 藤原・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458

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 「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。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。
実施期間 : 2019年9月17日(火)～2019年11月上旬
店舗 : 全国21店舗(東京・神奈川・大阪)



===== 【 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: 藤原・山岸 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp

TEL : 045-274-5984 携帯 : 080-4103-5458