

**生姜屋 黒兵衛の「はりはり鍋」が生姜すぎる！  
【生姜好き大絶賛】 冷え症必見、シンプルに旨い！  
具材は京水菜と豚肉、たっぷりの生姜だけ**

とにかく「生姜」を食べる店、生姜がメインの「生姜屋 黒兵衛」  
5月20日(月)より新メニュースタート！

「生姜屋 黒兵衛」(所在地：東京都吉祥寺)を運営する株式会社パートナーズダイニング(本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：中村 英樹)は、お店のメインである生姜をふんだんに使用した「京水菜と生姜と豚肉のはりはり鍋」の販売を5月20日(月)より開始致しました。また同日に生姜屋黒兵衛はランドメニューの改定も致しました。



▼「京水菜と生姜と豚肉のはりはり鍋」メニュー概要

メニュー名：京水菜と生姜と豚肉のはりはり鍋      価格：一人前 1,480 円(税別)

関西地区で主に食べられている「はりはり鍋」は水菜と豚肉のシンプルなお鍋料理です。

生姜屋 黒兵衛では、店名にもなっているメイン食材「生姜」を針生姜（※針のように細く切った生姜）にして、「はりはり鍋」に。その量、一人前 80g。おおよそ女性のごぶし大の生姜を 2～3 個分になります。

かつお節と昆布で取ったしっかりした出汁の味と針生姜の風味は絶品！生姜好きにはたまらない、生姜を食べるお鍋。

メはうどん(400 円 ※税別)がおすすめです。

## ▼5月20日(月) 生姜がメインの「生姜屋黒兵衛」新グランドメニューがスタート!

生姜屋黒兵衛では、5月20日(月)より新グランドメニューがスタートいたしました。

生姜をたっぷりを使用した「はりはり鍋」の他にも、季節のおすすめメニューで大人気だった「生姜のアヒージョ 680円(税別)」や、「生姜麻婆豆腐 680円(税別)」が定番メニューに仲間入り。また、「京都ポークステーキ 1,580円(税別)」、「丹波黒鶏と九条葱の陶板焼き 1,580円」、「牛リブロースの西京ステーキ 1,580円」が、黒兵衛で絶対食べたい三大名物として登場、こちらの三大名物もちろん、生姜ソースや生しょうが七味でお召し上がりいただく、生姜がメインの「生姜屋 黒兵衛」です。

コース料理も、6月15日の生姜の日に因んだ「生姜の日コース」飲み放題付 5,500円が期間限定で販売中です。



黒兵衛 三大名物



生姜のアヒージョ



はりはり鍋



生姜の日コース

## ▼生姜屋 黒兵衛(しょうがや くろべえ)について

黒兵衛の特徴は店名の通り「生姜料理」です。けっしてメイン食材にはならない生姜を全面に押し出した黒兵衛ならではの和食を実現しています。体を温め、血液の流れをよくし、脂肪を分解してくれる体にも良い生姜。全国各地で生産されている生姜は産地によって味が異なり、前菜、煮つけ、焼き物、揚げ物、メのお食事、そしてドリンクまで、それぞれの料理に合うように目利きし選びました。生姜以外にも京都を中心に、全国から厳選されたお魚、お肉、お野菜を取り揃えております。

「生姜屋 黒兵衛」は、高級店ではなく、居酒屋でもなく、客単価 4000~5000 円の生姜が主役の「リーズナブルな和食屋」。クリエイターが多く、新しいものを生み出す文化のある吉祥寺で、女子会、デート、家族...など、ワンランク上の、ただ単に美味しいだけでないディナータイムを「生姜屋 黒兵衛」がご提案いたします。

「生姜屋 黒兵衛」食ブログページ:

<https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132001/13193236/>

## ▼「生姜屋 黒兵衛(しょうがや くろべえ)」店舗概要

所在地 : 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-3-3 南口ビル B1F  
(JR 吉祥寺駅南改札(公園口改札)を出て、すぐ)

電話 : 0422-70-1222

営業時間 : 月~木 : 17:00~23:00 (LO22:00)

金曜 : 17:00~24:00(LO23:00)

土曜 : 16:00~24:00(LO23:00)

日曜祝日 : 16:00~23:00(LO22:00)

「生姜屋 黒兵衛」食ブログページ:

<https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132001/13193236/>



オープンキッチンのカウンター席



人気のお通し「生姜のヴィンソワーズ」

## ■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング

代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-22-43  
新宿 JECビル 4F

設立 : 2006年1月

事業内容 : 飲食事業

資本金 : 5,000万円

URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>

## 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社パートナーズダイニング

広報担当 : 設楽

電話 : 03-5332-6231

メール : [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)