

News Release

甘くとろける！国産黒毛和牛のしゃぶしゃぶを「すき焼き」で？！ 「しゃぶしゃぶ つかだ」の新メニュー、2/4 よりスタート

株式会社エー・ピー・カンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）が運営する一人一鍋のしゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ つかだ」は、国産昆布の出汁で召し上がっていただくしゃぶしゃぶに加え、すき焼きの割り下ベースの出汁に肉をくぐらせ卵をつける「すき焼き」を2月4日より提供いたします。

さらに、質の高い国産黒毛和牛にこだわる当店は、牛肉のレベルに遜色ない豚肉を改めて探し、希少価値高くおいしいブランド豚「TOKYO X」を導入いたしました。

立春を迎える2月4日、暦の上では春となりますが、まだまだ湯気の恋しい寒い日が続きます。「しゃぶしゃぶ つかだ」の一人一鍋で、上質なくちどけよいお肉をご堪能下さい。



「しゃぶしゃぶ つかだ」のすき焼き

“目利き厳選の、くちどけよい国産黒毛和牛の特徴を最も楽しむことができるすき焼き”を追求した結果、割り下ベースの出汁にくぐらせ、卵をつけて召し上がっていただく「しゃぶしゃぶ つかだ」らしいすき焼きが誕生しました。

繊細な肉の甘みと舌触り、上質な脂を存分にご堪能いただけるすき焼きです。

<セット内容>

ご注文の際にお肉の種類をご選択いただき、しゃぶしゃぶかすき焼き、どちらかのお出汁をお選びください。しゃぶしゃぶには**ほん酢とごまだれ**、小口切りの長ネギ、**※の麺にはラーメンを**、すき焼きには卵とぶつ切りのネギ、豆腐、**※の麺にはうどん**をお持ちいたします。



A4 黒毛和牛肩ロースと「TOKYO X」：4,300円＋税

前菜、こだわり野菜の盛り合わせ、お肉（140g）、ごはん／麺、デザート

ブランド豚「TOKYO X」

出汁に肉を泳がせるしゃぶしゃぶは、焼いて肉の旨味を閉じ込める調理法に比べ、より“素材の力”が試される料理です。

豚肉の持つうま味・甘みをもっと深く味わっていただけるように様々なブランド豚を試し、「TOKYO X」にたどり着きました。

生産効率よりもおいしさを追求し、手間暇かけて育てる豚のため、流通量は年間 8000～8500 頭ほどの希少さ。都内であっても中々お目に掛かれない、赤身の中まで美しく脂が入った、霜降りの豚肉です。



A4 黒毛和牛肩ロースと「TOKYO X」：4,300 円 + 税

A5 黒毛和牛ブリスケと「TOKYO X」：4,000 円 + 税

「TOKYO X」肩ロースとバラ：3,500 円 + 税

(各 70g ずつ全 140g)

「TOKYO X」肩ロース (140g)：3,800 円 + 税

「TOKYO X」バラ (140g)：3,200 円 + 税

平日限定！ランチ特別メニュー、始めました

“自分へのごほうびランチ”や取引先とのかしこまらない昼食など、一人一鍋で様々なシーンや用途にお使いいただける、「しゃぶしゃぶ つかだ」ならではのお昼ご飯をお楽しみください。

A5 黒毛和牛ブリスケ (50g) と「TOKYO X」(60g)：2,400 円 + 税

A4 黒毛和牛肩ロース (50g) と A5 黒毛和牛ブリスケ (60g)：2,800 円 + 税

<セット内容>

こだわり野菜の盛り合わせ、お肉、ごはん

※出汁はしゃぶしゃぶとすき焼きのどちらかをお選び下さい

<ランチ提供時間>

11 時～15 時 (14 時 30 分ラストオーダー)

「しゃぶしゃぶ つかだ」

所在地：東京都渋谷区渋谷 2-24-12 渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 12 階

電話：03-6427-3613

営業時間：11 時～15 時 (L.O. 14 時 30 分)、17 時～23 時 (L.O. 22 時)

定休日：不定休 (※商業施設に準ずる)

席数：60 席 (カウンター48 席、テーブル 4×3 全 12 席)

坪数：45.07 坪

開店日：2019 年 11 月 1 日



<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社イー・ピーカンパニー 広報：上原

TEL: 03-6435-9663 FAX: 03-6435-8441 メール: pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。