

どん亭「ぐんま・すき焼きアクション」応援企画 第3弾
群馬特産「下仁田葱」を数量限定でどん亭全店で提供開始決定！

収穫まで15ヶ月かかる、12・1月が旬の希少食材

しゃぶしゃぶ すき焼き どん亭（東京都中央区日本橋箱崎町 36-2、代表取締役社長：長岡祐樹^{ながおかひろき}）は、12月21日（水）から1月上旬までの期間限定で、鍋の追加食材として群馬県下仁田町産の「下仁田葱」を全店で提供いたします。

下仁田町の下仁田葱は、特有の気候下で生産され15ヶ月もの月日をかけて丁寧に育てられる希少食材であり、江戸時代より将軍や各国の大名に献上されていたことから「殿様葱」とも呼ばれています。

葱の軟白部が太く短いことが特徴で、生では非常に辛みが強く食べられないほどですが、熱を通すと独特の甘みととろりとした食感が生まれ、すき焼きをはじめとした鍋物に最も合う野菜としても知られています。なお、どん亭は創業の地でもある群馬県が推進する「ぐんま・すき焼きアクション」に参加しており、今後も群馬県食材の活用やすき焼き文化の振興に努めてまいります。この機会に是非すき焼きと下仁田葱のハーモニーをお楽しみください。

**■特別追加メニュー「下仁田葱」**

【実施日】2016年12月21日（水）～1月10日頃

※在庫無くなり次第終了

【金額】350円（税抜）

※数量限定となるため、品切れの際はご容赦願います

【内容】

1本分をお皿に盛りつけてご提供いたします。

加熱すると、芳醇で角の取れた独特の甘みがお口いっぱいに広がります。

【URL】<http://www.don-tei.jp/news/detail.html?num=612>

※下記店舗においては実施はございませんので予めご了承ください。

（豊中緑丘店、枚方御殿山店、北新地店、江坂店、高石店）

※詳細に関しては、ホームページをご覧ください。

**■株式会社アークミール**

株式会社アークミールは株式会社吉野家ホールディングスの連結子会社で、「ステーキのどん」「しゃぶしゃぶ すき焼き どん亭」「ステーキハウス VOLKS（フォルクス）」などを運営しております。今後も食を通じて、世界の架け橋になれるように取り組んでまいります。