

水炊き専門店「さかえや」にて6月10日（月）より夏メニューのご提供をスタート！
 強い紫外線で肌ダメージの多い夏こそ、
 たっぷりの天然コラーゲンを美味しく食べて、お肌への栄養補給を！！

白濁濃厚水炊きスープの鶏しゃぶ

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田 泰一）が運営する白濁水炊きが自慢の鶏料理専門店「さかえや」では、白濁鶏ガラスープでお召し上がりいただく鶏のしゃぶしゃぶが目玉の夏期限定のおすすめメニューを6月10日（月）よりご提供スタートいたします。



茨城県産つくば鶏 鶏しゃぶしゃぶ鍋

1人前 1,990円（ご注文は2人前）

「さかえや」名物の白濁濃厚なコラーゲンたっぷりの鶏ガラスープでしゃぶしゃぶいただく贅沢な夏鍋です。

薄切りの鶏肉で巻いたトマトや水菜などの夏野菜、えのきや湯葉などのヘルシー食材をとろとろの鶏ガラスープにくぐらせ、お召し上がりいただけます。

強い紫外線で肌ダメージの多い夏こそ、たっぷりの天然コラーゲンを美味しく食べて、お肌への栄養補給を！

濃厚鶏ガラスープでお召し上がりいただく味のそうめんも、今しか食べられない夏ならではの逸品です。



すずき 鱸の梅カルパッチョ 890円

白冬のヒラメ、春のマダイと並び、6月～8月が旬の夏の白身魚の代表・鱸（すずき）。クセのない上質な味わいはフレンチやイタリアンでも人気ですが、やはり旬の時期の鱸は生が一番！同じく6月が収穫時期の梅と合わせてさっぱりとお召し上がりいただけます。



鰹と長芋の塩麴和え 680円

この時期に水揚げされる鰹は「初鰹」と呼ばれ、「目には青葉 山ほととぎす 初鰹」と詠われる江戸子が愛した初夏の風物詩。身もしまっていてプリプリとした食感と脂身が少なくさっぱりとした味わいが魅力の「初鰹」を塩麴と和え、日本酒にぴったりな一品に仕上げました。



国産とうもろこしかき揚げ 690円

6月～9月が旬の夏を代表する食材「とうもろこし」。強い日差しを受けて成長した旬のとうもろこしは、皮は柔らかく、噛むとみずみずしい甘さが口いっぱいに広がります。軽い食感でサクサクとした衣から一気に弾け出すジューシーな味わいは格別です。

水炊きの真の美味しさと出会う、懐適空間「さかえや」によるこそ



「さかえや」の水炊きは、ただ鶏ガラを水で煮込めば出来上がるものではなく、ガラの掃除、水と鶏ガラの分量、火加減、煮込み時間など、すべての工程にこだわらなければ作り出せないこだわりのスープが命。

長時間丁寧に煮込んで柔らかくなったガラの骨の髄までスープに溶かし込んでいるので、コラーゲンをたっぷりと含んだトロトロのスープに仕上がります。

ほんのひとつまみの塩を加えていただくだけで、鶏のうまみとコクを存分に楽しめる豊かな味わいのスープとなります。

長い間受け継がれてきた「さかえや」のこだわりが詰まった自慢の水炊きをより多くのおみなさまにご賞味いただければ幸いです。

さかえや 高田馬場總本店 <https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/takadanobaba>

新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1~2F
JR・私鉄・地下鉄 高田馬場駅 徒歩 3分
03-3360-8200



さかえや 恵比寿本店 <https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/ebisu>

東京都渋谷区恵比寿西 1-9-12
JR・地下鉄日比谷線 恵比寿駅 徒歩 2分
03-5728-3322



さかえや 横浜みなとみらい本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/minatomirai>

横浜市内西区みなとみらい 2-3-8 みなとみらい東急スクエア③ 5F
みなとみらい線 みなとみらい駅 徒歩 1分
045-682-2700



さかえや 浦和パルコ本店 <https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/urawa>

さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F
JR 浦和駅 東口 徒歩 1分
048-793-6522



<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 澤田泰一
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 122 店舗(2019年5月末時点)
- 設立 : 2017年(平成29年)3月
- 資本金 : 1億円(2017年9月時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.com/>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田
TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com>