

2022年11月28日(月)

NEWS RELEASE NB2022-004



那須高原バル

栃木県那須町高久乙 2741-2

info@nasukogen-bar.com

物価高と燃料高で厳しい飲食店 乗り切る為の施策は売上増 ～ 新メニューや価値観アップで集客を期待する レストラン 那須高原バル ～



< 概要 >

栃木県那須町にあるレストラン「那須高原バル」では、食材等の物価高や電気やガス等の燃料高で圧迫される店舗運営を、人件費や経費削減、値上げではなく、集客増による売上アップで乗り切りたいと考え、新メニューや価値観をアップする商品変更を実施します。12月1日より、新メニューを2点、又、年末に向けて商品の内容変更を1点実施します。又、11月より、店内の人気メニューをオードブルにしたテイクアウトを実施しています。

●新メニューについて

クリスマス限定の新メニューや、冬季限定の暖かい新メニューを販売する事で集客を狙います。

① サンタさんのチキングリル (販売期間 12月1日～25日)

ヘビーリーフをクリスマスリーフに見立てた飾りと、チキングリルのバルサミコソースとレモンジンジャーソースにブルストソース。マッシュポテトとミニトマトのサンタさんを飾りました。販売価格 税込 1,700円

② 和牛すき焼き膳 (販売期間 12月1日～3月10日)

お肉は、和牛の肩ロースを使用。固形燃料を使用するすき焼き鍋でご提供します。お肉以外の食材を少し温めた状態でご提供します。お席へのご提供から美味しくなるまで約10分かかります。販売価格 税込 2,800円

● 価値観をアップする内容変更について

九尾の狐御膳

現状：厳選したうどんを仕入れて使用

変更：地場産（栃木県産）小麦「イワイノダイチ」を使用した自家製うどん

地場産小麦を使用した自家製うどんにする事で、価値観をアップし集客を狙います。

切り替時期：12月下旬予定

● 人気メニューをオードブルに

那須みそを使用した那須鶏の唐揚げや和牛入りコロッケ等の人気メニューをオードブルにしテイクアウトで販売する事でクリスマスや年末年始の需要に期待し販売を開始しています。

コロナ禍に加えて、食材や燃料費の高騰で飲食店は大変厳しい状況ではありますが、今後は店内の人気メニューの通信販売も検討しており、この危機を乗り切りたいと思います。又、たくさんのお客様をレストランでお迎えし、食事を楽しんで頂き、良い思い出を作っていただける様に努力します。



< 那須高原バル >

住所 栃木県那須郡那須町高久乙 2741-2 電話 0287-73-5214 HP <https://nasukogen-bar.com>

席数 店内 46 席 テラス席 24 席 （無料駐車場 35 台有）

営業 11:30~21:00(ラストオーダー 20:30)

※火曜日・水曜日定休（12月27, 28日、1月3, 4日は営業）

※1月16日~20日は臨時休業

特徴 那須高原和牛ハンバーグ等、那須産、栃木産への食材へのこだわりと、味だけでなく視覚的にも楽しめる料理がコンセプト
テラス席ではワンちゃん連れの方のご利用も可能

-----<本件の問い合わせ先>-----

株式会社コールラビ 那須高原バル（広報担当 望月旭）電話：0287-73-5214 ※火・水曜日定休

住所：栃木県那須郡那須町大字高久乙 2741-2 e-mail：info@nasukogen-bar.com