

—News Release—

2018年3月2日

**「和民」「坐・和民」がチーズタッカルビブームの先駆け「市場タッカルビ」とコラボメニュー
「ダブルチーズの市場タッカルビ」を全国で楽しめる！**

「春のスペシャルコース」を3月8日（木）から全国の「和民」「坐・和民」で提供

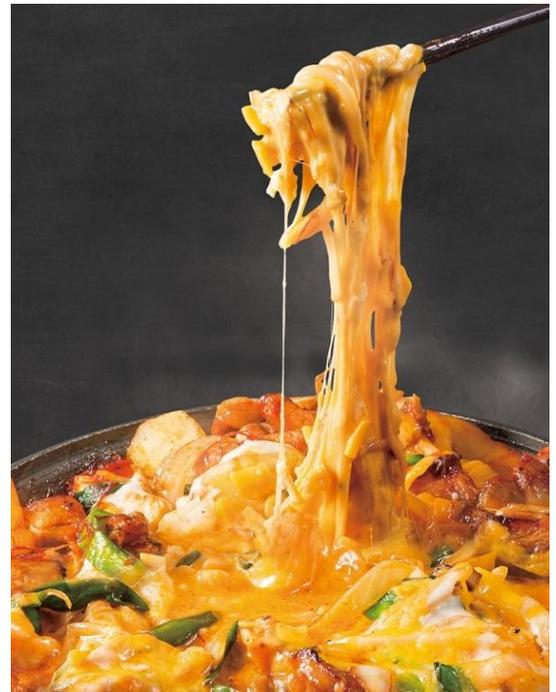


ワタミ株式会社(東京都大田区・代表取締役社長 清水邦晃)は、3月8日(木)から全国の「和民」「坐・和民」で春の歓送迎会シーズンに向けて「春のスペシャルコース」3,500円(税込)を販売いたします。「春のスペシャルコース」のメインは、東京都新宿区大久保の人気タッカルビ専門店「市場(シジャン)タッカルビ」とコラボレーションした「ダブルチーズの市場(シジャン)タッカルビ」です。チーズタッカルビブームを起こした「市場タッカルビ」と「和民」「坐・和民」がコラボレーションした味を全国の「和民」「坐・和民」で気軽に楽しんでいただけます。

■「市場タッカルビ」とのコラボ商品「ダブルチーズの市場タッカルビ」

「市場タッカルビ」は『チーズタッカルビ』の提供によって新大久保発祥のチーズタッカルビブームを起こした店舗として知られています。『チーズタッカルビ』は鶏肉や野菜などを甘辛いコチュジャンベースの醬(ジャン)で炒めた韓国料理のタッカルビを熱して、鉄板でとろけた2種類のチーズにタッカルビをつけて食べるメニューです。「市場タッカルビ」の『チーズタッカルビ』は五感で楽しめるおいしい料理としてチーズタッカルビブームを生み出し、レシピサイトやTVなど多くのメディアで紹介され広がっています。

「和民」「坐・和民」でも2017年6月に夏の季節限定コース「W チーズタッカルビコース」を提供してお客様の人気を集め、さらにおいしいチーズタッカルビを求めるなかで、「市場タッカルビ」とコラボレーションすることができました。商品開発に当たっては、「市場タッカルビ」秘伝のタレを使用するとともに、北海道産生乳を使用したオリジナルソースと合わせて辛みとコクを両立し、とろけたレッドチェダーチーズ、モッツアレラチーズにつけて食べる「ダブルチーズの市場(シジャン)タッカルビ」を作り出しました。歓送迎会にあった宴会コースとして提案する「春のスペシャルコース」の中心メニューとして「ダブルチーズの市場(シジャン)タッカルビ」を加えています。「春のスペシャルコース」には、獺祭等外、八海山純米吟醸といった日本酒など、豊富なドリンクが楽しめる3時間飲み放題がついています。



「ダブルチーズの市場タッカルビ」

■「春のスペシャルコース」概要

コース名・価格	「春のスペシャルコース」3,500 円(税込)
提供期間	3 月 8 日(木)～4 月 25 日(水)
メニュー内容	ダブルチーズの市場(シジャン)タッカルビ、国産野菜のシーザーサラダ、寄せ豆腐、カツオのタタキ ネギ塩だれ、3種類のポテトフライ、砂肝ザーサイ&きゅうり漬け、ピリ辛イカチヂミ、メのリゾート、獺祭等外・八海山純米吟醸といったドリンクを含めた3時間飲み放題付き
実施店舗	「和民」「坐・和民」(全店舗)

■「市場タッカルビ」について

「市場タッカルビ」は東京都新宿区大久保のタッカルビ専門店。チーズタッカルビブームを起したことで知られ、現在も入店が 60～120 分待ちになるほどの人気です。チーズタッカルビは秘伝のタレに漬け込み二日以上熟成させたタッカルビと 2 種のとろけるチーズが楽しめます。



人気の「市場タッカルビ」

■「和民」「坐・和民」はアクセスの良い駅前立地、大型宴会が可能な大規模座敷設置

「和民」「坐・和民」は駅前立地に展開していることから、集まりやすい場所にあるといった特徴があります。あわせて、100 人以上でも利用できるお座敷を持った店舗もあることから、大規模な宴会に対応できるといった特徴もあります。お客様からも歓送迎会に適した居酒屋として人気を集めています。



「和民」は駅前立地で大規模宴会に対応