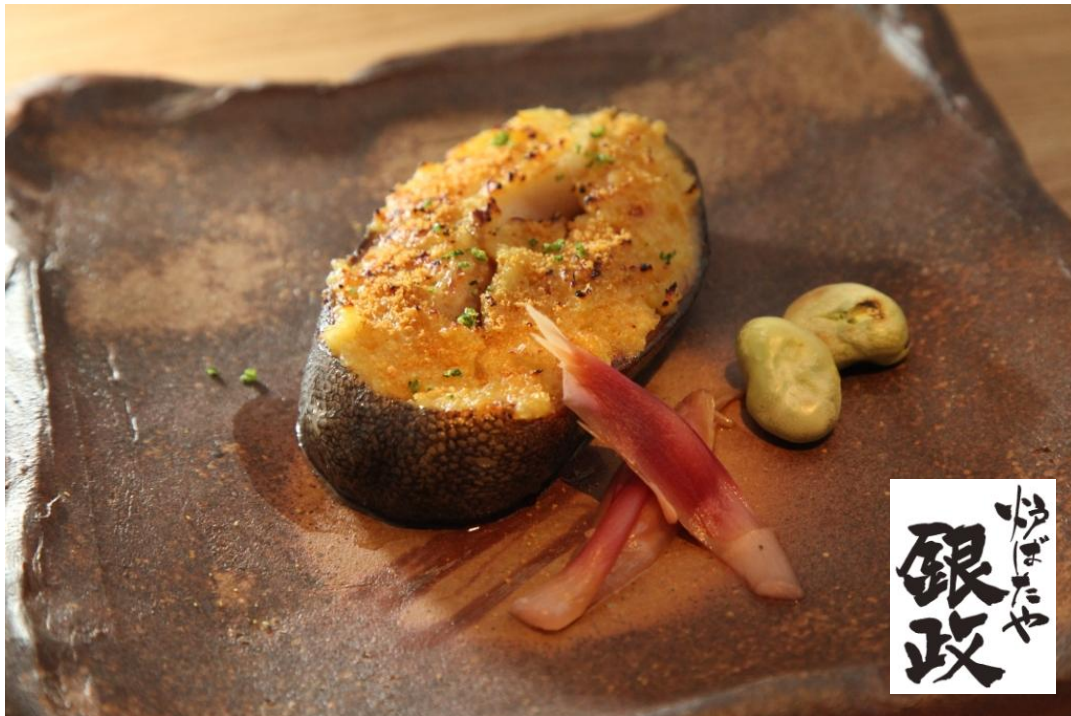


報道関係者各位

ワタミフードサービスの和食新業態「炉ばたや銀政」

日本一美味しい「銀だらの西京焼」をめざして

■ オリジナル酵素味噌で熟成 ■ 7月8日(火)～販売開始



銀政名物「銀だらの西京焼」：価格1,590円（税別）

ワタミフードサービス株式会社(所在地:東京都大田区、代表取締役社長:桑原 豊)は、日本人は勿論、海外の方にも楽しんでいただける和食をコンセプトに、銀座の地に1号店として「炉ばたや銀政(ぎんまさ)」銀座数寄屋橋総本店を3月10日よりオープンし、「炉ばた」、「手仕事」、「日本の逸品」を商品コンセプトに厳選された迫力満点の炉ばた焼き料理を年齢や国籍を問わず多くのお客様にお楽しみいただいております。

この度、「炉ばたや銀政」は「日本一の炉端焼き」を目指し、フードプロデューサー松本和彦氏の協力を得て酵素味噌で熟成させた、銀政名物「銀だらの西京焼」を開発、2014年7月8日(火)から販売を開始いたします。

【開発の背景】

今回、「炉ばたや銀政」では酵素味噌で熟成させた銀だらの西京焼を開発するにあたり、服部学園講師で、東京大学で白熱講義などを主催するフードプロデューサーの(株)BMP プリムス 松本和彦氏に協力を要請、完成にいたるまで2ヵ月以上の期間を要しました。

販売に先立ち、6月28日(土)、29日(日)にフードアナリストへの試食会を実施。ゴルゴンゾーラチーズなどを

配合して酵素熟成した味噌床を使用したことによる独特の味わいがフードアナリストの皆様から好評価をいただきましたので、レシピとともにご紹介をさせていただきます。動画と合わせてご確認ください。

【銀政名物「銀だらの西京焼」の作り方】

- 1, 漬け込む銀だらは通常西京焼きで使用されるものよりも大きい約 250 g の筒切りにしたものを使用。中骨だけを取り外し、軟骨である**腹骨は約3ミリ間隔でハサミで細かくカット**(写真①)してコリコリした食感を残す。
- 2, 対馬産の藻塩を振った銀だらは酵素味噌に漬け込む前に**1日～2日間陰干して余分な水分や脂分を取り除く**(写真②)。余分な水分や脂分を取り除くことで、酵素味噌の味がしみ込みやすいようになります。
※干し時間は、魚体や季節によって変わります。
- 3, 京都の石野味噌をベースに、塩麴、清酒八海山の酒粕、八海山、ゴルゴンゾーラチーズ等を配合して酵素味噌床を作る。
- 4, 味噌床に銀だらを並べ、ガーゼを当てその上に**酵素味噌を乗せ3日～4日間漬け込む**(写真③)。
- 5, 酵素味噌床から取り出し、串を刺す。**備長炭を使用し遠火の強火で皮をカリカリになるまで焼き**、皮の香ばしさを残す。
- 6, さらに**表面に「酵素味噌」を塗り、上から炭火をかざし香ばしい焼き目を付ける**(写真④)。
- 7, 仕上げに**カラスミをまぶし**、さらにコクのある味に仕上げます。
- 8, **客席で従業員がすりおろした青柚子をかけ**、爽やかな香りと酸味と苦味の「スパイス」を効かせます。



写真① 職人の手により一本一本腹骨をカット



写真② 水分と油分が多いのが銀ダラの特徴。より美味しく召し上がっていただくための一手間



写真③ 日本一の西京焼きを目指して開発された、和と洋を掛け合わせた酵素味噌で熟成



写真④ 焼き師によって、じっくり焼き上げたら銀政ならではの手間ひまかけた逸品が完成

※ 動画はコチラからご覧いただけます⇒「銀政 Channel」<https://www.youtube.com/channel/UCDOntkf2aZJBoP7zIpr5A1A/>

【炉ばたや銀政 概要】

「炉ばた」、「手仕事」、「日本の逸品」を商品コンセプトに炉端焼きの他にも、鮮魚、揚げ物、煮物等を提供する和食カジュアルダイニング。迫力満点の炉ばたカウンターで調理した厳選食材を堪能でき、粋と活気と、おもてなしがあふれる和食のお店です。

■所在地 東京都中央区銀座6丁目3-2 ギャラリーセンタービル7階

■電話番号 03-5537-2695

■席数 128席(炉ばたカウンターの他にBOX席、個室、お座敷席など様々なシーンでご利用いただけます)

■営業時間 月～木曜日 17:00～00:00/金曜日及び祝休日の前日は3:00まで/土日祝休日は23:00まで

公式ホームページ:<http://robataya-ginmasa.jp/>

Facebook ページ :<https://www.facebook.com/robatayaginmasa>

<主なメニュー>

・陸前高田 肉厚しいたけ	390円
・本日の刺身、煮魚(日替り)	590円～
・一尺二寸串焼 名古屋コーチンと白葱	590円
・レンコン海老真丈はさみ揚げ	590円
・大鍋で煮込んだ牛すじ大根	690円
・島根県産 穴子の一夜干し	790円
・明石名物 たこの土鍋ごはん	1,490円
・黒毛和牛の熱々陶板ステーキ	1,790円
・銀政名物 北海道産 きんきの塩焼き	2,990円



炉ばたカウンターが広がる店内

※金額は全て税別の金額です

《本件に関するお問い合わせ先》

ワタミ株式会社 社長室 矢野正太郎

〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3 TEL: 03-5737-2784 E-Mail: press@watami.net



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

WATAMI