



2016年9月27日

ワタミ株式会社

## 10月10日は「まぐろの日」！ 10月は毎日開催！まぐろ専門店「ニッポンまぐろ漁業団」で“まぐろ祭り”

ワタミ株式会社は、まぐろ料理を中心とした専門居酒屋「ニッポンまぐろ漁業団」2店舗（新橋店／浜松町店）で、10月1～31日に「まぐろ祭り」を開催いたします。「まぐろ祭り」は10月10日の“まぐろの日”に合わせたイベントで、本まぐろの中落ちのハーフカット、ミナミマグロの大トロ寿司などの特別メニューを提供いたします。

### ■10月10日は「まぐろの日」

「まぐろの日」は日本かつお・まぐろ漁業協同組合が1986年に制定した記念日です。762年（神亀3年）10月10日、<sup>やまべのあかひと</sup>山部赤人が読んだ歌（「万葉集」に巻六・938段）に由来しています。

### ■「にっぽんマグロ漁業団」

「ニッポンまぐろ漁業団」は日本籍漁船が釣り上げた天然まぐろを中心に使用した料理を提供する専門居酒屋です。東京都内に「同新橋店」「同浜松町店」の2店舗を展開しています。両店舗とも30～40代のビジネスマンを中心に支持を集め、業態転換前の売上高を30%程度上回って好調です。最近では訪日外国人観光客のツアーでも利用いただき、日本の食文化を体験できる店舗として支持されています。

### ■“まぐろ祭り”メニュー

◆1日2食限定！「仲間とひっかく！中落ち」ハーフカット※1店舗につき1日2食限定で提供いたします

“まぐろ祭り”の注目メニューは本まぐろの骨付き中落ちをハーフサイズにカットし、骨付きの中落ちを蛤の貝殻で削って食べる「仲間とひっかく！中落ちハーフカット」です。長さ約50cmの骨付きの中落ちを1,500円というお値打ち価格にしました。各店舗で毎日1本分の骨付きの中落ちを用意し、それを2組のお客様限定で提供いたします。

このほか、「はみ出る！ミナミマグロ大トロ寿司2巻 555円（税別）」、まぐろの卵から作ったからすみを使用した「からすみ&ミナミマグロ大トロのこぼれる！親子細巻8巻 590円（税別）」や「からすみにまみれる！ポテフライ 490円（税別）」を提供します。

長さ約50cmの「仲間とひっかく！中落ちハーフカット」  
これらは営業中にランダムで実施するイベント“船長タイム”に販売いたします。



ニッポンまぐろ漁業団浜松町店



ニッポンまぐろ漁業団新橋店



#### <店舗情報>

◎「ニッポンまぐろ漁業団」新橋店  
東京都港区新橋 2-14-3 新橋レンガ通り会館 4F  
電話 03-3539-4035

◎「ニッポンまぐろ漁業団」浜松町店  
東京都港区浜松町 2-7-3 ハナイ浜松町ビル 1・2F  
電話 03-5777-5375

#### <企業情報>

【会社名】ワタミ株式会社  
【住所】東京都大田区羽田 1-1-3  
【代表者名】代表取締役社長 清水 邦晃  
【設立】1986年5月  
【事業内容】国内外食事業、海外外食事業  
宅食事業、農業、環境事業  
【ホームページ URL】 <http://www.watami.co.jp/>