

「お肉のプロ×岩下の新生姜」コラボレーション 第1弾～第4弾

■第1弾：フライングガーデン×岩下の新生姜

爆弾ハンバーグや金券半額返還フェアで大好評のファミリーレストラン「フライングガーデン」とのコラボレーション。「岩下の新生姜入り 特製コールスロー」が11月～1月までの3ヶ月間、毎月8日～14日に開催される「爆弾祭」期間限定メニューとして登場。お肉料理が美味しくなる新生姜のサラダとしてご提案しました。

実施期間：2012年11月～2013年1月、毎月8日～14日（爆弾祭開催期間中）



=====

■第2弾：ミート矢澤×岩下の新生姜

①お弁当の付け合わせに「岩下の新生姜」

最高級黒毛和牛専門店「ミート矢澤」。「ミート矢澤&ブラッカウズ 大丸 東京 テイクアウトステーション」は、9,980円の特撰黒毛和牛高級弁当などでも注目を集める人気店です。「岩下の新生姜」をお弁当の付け合わせにすることで、新生姜のさっぱりとした味わいが、肉汁あふれるお肉の美味しさを引き立てます。

実施期間：【第1回】2013年7月16日(火)～8月下旬まで

【第2回】2014年7月15日(火)～8月下旬まで

※いずれも予定数量に達した時点で終了。15,000食限定。



②春季グランドメニューで「岩下の新生姜」を使ったサラダを提供

東京・五反田「最高級黒毛和牛専門店 ミート矢澤」の2014年春季グランドメニューに、『岩下の新生姜使用～春野菜のグリーンサラダ』が登場。新たまねぎ、たけのこ、菜花などの春野菜に「岩下の新生

姜」をプラスした、新生姜の爽やかな風味とピンクの色合いで、春らしさが際立つサラダです。「ミート矢澤」の素材にこだわったステーキ・ハンバーグに「岩下の新生姜」を"ぷら酢ベジ"。新生姜のさっぱりとした味わいが、お肉のおいしさを引き立てます。

実施期間：2014年3月17日(月)～ 春季限定
販売価格：900円(税抜き)



③『ミート矢澤×焼肉矢澤 八重洲矢澤コンボ弁当』に「岩下の新生姜」の混ぜご飯

「ミート矢澤&ブラックオズ 大丸 東京 テイクアウトステーション」の定番メニューに新しくラインナップした『ミート矢澤×焼肉矢澤 八重洲矢澤コンボ弁当』。1日20食限定のこのお弁当に「岩下の新生姜」が使用されています。みじん切りの新生姜と大葉を混ぜ込んだご飯で、ジューシーでボリューム満点のハンバーグと焼肉をさっぱりと爽やかにいただきます。

実施期間：2014年12月～

販売価格：『ミート矢澤×焼肉矢澤 八重洲矢澤コンボ弁当』
3,519円(税抜き)



■第3弾：やきとり家 竜鳳×岩下の新生姜

食欲をそそる香ばしいやきとりを、家庭で楽しめるものに変えた、移動販売でおなじみの「全国チェーン竜鳳」。やきとりのプロが、「岩下の新生姜」を使用したオリジナルメニュー「手羽新生姜串」を開発・商品化し、竜鳳が運営するやきとり居酒屋にて期間限定で提供しました。

銘柄鶏・那須どりの手羽中に、ほどよくカットした「岩下の新生姜」を丸ごと詰めて焼き上げ、那須どりのジューシーな旨味と「岩下の新生姜」のシャキシャキ感が驚くほどにベストマッチした一本です。



実施期間：2014年7月22日(火)～8月末まで

実施店舗：やきとり家 竜鳳 全店(9店舗 ※宿郷店はテイクアウトのみ)、竜鳳ダイニング アドル(1店舗)、竜鳳、ダイニング つぼみ家(1店舗)

■第4弾：キムカツ×岩下の新生姜

“女性が一人でも入れるとんかつ屋”として人気の「キムカツ」。夏の疲れでバテて食欲が落ちてしまいがちなこの時期の女性を応援すべく、疲労回復に効果的といわれるビタミンB1が豊富な豚肉を「岩下の新生姜」であっさり、しっかりと食べていただけるとんかつメニューを企画しました。新生姜をトッピングとタレに W で使った“「キムカツ×岩下の新生姜」膳”を、9月の月替わりメニューとして提供しました。



実施期間：2014年9月1日(月)～9月30日(火)

実施店舗：キムカツ・ゲンカツ 計11店舗

<キムカツ>

恵比寿本店・浅草 EKIMISE 店・仙台店・大阪松竹座店・京都店・キムカツぶれみあむ(軽井沢)

<ゲンカツ>

銀座本店・吉祥寺店・ららぽーと TOKYO-BAY 店・ららぽーと新三郷店・横浜モアーズ店

以上