

—News Release—

2019年9月17日

夏の疲れた体にエネルギーチャージ！ 秋の味覚をたっぷり食べられる宴会メニューを期間限定で提供

◎9月12日（木）～10月30日（水）まで

- ◎「和民」、「坐・和民」では本格的なシビれる辛さがやみつきの火鍋しゃぶしゃぶコース
- ◎「ミライザカ」では秋の食材を代表する銀鮭ときのこをたっぷり使ったちゃんちゃん焼き



「和民」、「坐・和民」
黒豚と国産清流鶏の火鍋しゃぶしゃぶコース



「ミライザカ」
銀鮭とキノコの秋香る！ちゃんちゃん焼きコース ※画像はいずれもイメージです

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役：清水邦晃）は、食欲の秋に向けた期間限定の宴会メニューの提供を9月12日（木）から10月30日（水）の約1か月半の間、全国の「和民」、「坐・和民」と「ミライザカ」で開始します。

「和民」、「坐・和民」で提供されるのは、3年熟成させた豆板醤（トウバンジャン）と30種類の香辛料を絶妙なバランスでブレンドした辛辣醤（ジャンラージヤン）の本格的な辛さがやみつきになる火鍋を使った、黒豚と国産清流鶏のしゃぶしゃぶコース。また、〆は特製のチーズ雑炊。火鍋を最後まであますことなく堪能することができます。心地よい辛さが、夏バテ気味の体に、エネルギーをチャージしてくれます。

一方、最近店舗数もますます増え、全国で人気の「ミライザカ」では、北海道の人気郷土料理※1である『ちゃんちゃん焼き』を提供。秋の食材として人気の銀鮭ときのこを使用した、ミライザカオリジナルのちゃんちゃん焼きを楽しむことができます。ミライザカのちゃんちゃん焼きは、グループ農場のワタミファームで育てられた有機しようがをたっぷり使った味噌を使用しているため、ほのかに香る生姜の風味が後を引く旨さです。

※1：ちゃんちゃん焼きは、2007年に農林水産省の主催で選定された農山漁村の郷土料理百選において、北海道を代表する郷土料理の1つとして選出されています。

季節の変わり目に負けないエネルギーをチャージできる「和民」「坐・和民」「ミライザカ」の秋の宴会メニューで、秋の味覚とともに、わいわいにぎやかなひとときをお楽しみください。

■商品概要

【提供店舗】「和民」、「坐・和民」

【名称】黒豚と国産清流鶏の火鍋しゃぶしゃぶコース

【料金】3,500円（税込）※飲み放題付き

※飲み放題をつけない場合は2,500円（税込）

【期間】2019年9月12日（木）～10月30日（水）

【コース内容】

- ・清流よだれ鶏

- ・ロメインレタスのシーザーサラダ

- ・黒豚と国産清流鶏のシビレ火鍋しゃぶしゃぶ

- ・おつまみ3種類盛り合わせ

- ・特製クリームコロッケ

- ・ベーコンピザ

- ・〆のチーズ雑炊



【提供店舗】ミライザカ

【名称】銀鮭とキノコの秋香る！ちゃんちゃん焼きコース

【料金】3,500円（税別）※飲み放題付き

※飲み放題をつけない場合は2,500円（税別）

【期間】2019年9月12日（木）～10月30日（水）

【コース内容】

- ・銀鮭のちゃんちゃん焼き

- ・特製生姜だれ冷奴

- ・ロメインレタスのシーザーサラダ

- ・カツオのカルパッチョ

- ・清流若どり チキンスティック入りフライ3種類盛

- ・ピリ辛エビチリ春巻き

- ・ひとつちデザート



◆ワタミ株式会社

ワタミグループは、「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ろう」という理念に基づき、経済・社会・環境ニーズの充足に取り組み、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

【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>

«報道関係者からのお問い合わせ»

ワタミPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤（080-3579-5352）、藤岡（080-7949-6504）

TEL：03-6894-3200／FAX：03-5413-3050／MAIL：watami_pr@ssu.co.jp