

—News Release—

2020年1月22日

この冬の鍋メニューのキーワードは“発酵”！？  
**酒粕を使った発酵鍋『黒豚しゃぶしゃぶ 2色鍋』**  
**全国のミライザカにて期間限定発売！**

◎2020年1月23日（木）から



**黒豚しゃぶしゃぶ 2色鍋**  
**999円（税別）**

※画像はイメージです

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区）は、最近女性に人気の“発酵食品”をコンセプトにし、酒粕をふんだんに使用した甘酒味噌と和出汁の2つの味わいが楽しめる『黒豚しゃぶしゃぶ 2色鍋』（税別 999円）を、展開する全国の「ミライザカ」にて1月23日（木）より期間限定で提供します。

食べることで体の中から温まり、基礎代謝をあげる効果が期待できると、若い女性を中心に最近特に注目されている“発酵食品”。2019年はさらに、お鍋に酒粕や納豆などの発酵食品を使った“発酵鍋”もますます注目されてきています。  
(株式会社ぐるなび調べによる)

今回、ミライザカで提供する“発酵鍋”には、酒蔵の酒粕を贅沢に使用した甘酒味噌を取り入れました。芳醇な香りと滋味あふれる優しい風味を最大限に活かせるようにこだわり、お肉やお野菜などのお鍋の素材を引き立たせる絶妙な味わいのバランスが最大の魅力となっています。

酒粕はたんぱく質や炭水化物、ビタミン、ミネラルなどが多く含まれ、栄養価が高く、体に優しいうえに、さらには美肌効果まで期待できるヘルシーな食材といわれています。

寒い時期の疲れがたまりがちな体に、ミライザカの“発酵鍋”を取り入れてみては。

### **【メニュー概要】**

発酵の力をふんだんに凝縮した酒粕の自然な甘みと旨味、優しい味わいの和出汁の2種類が同時に楽しめる、欲張りなお鍋です。

- 名称：黒豚しゃぶしゃぶ2色鍋
- 価格：999円（税別）
- 期間：1月23日（木）～3月8日（日）
- 展開店舗：全国のミライザカ208店舗にて ※店舗数は1月22日時点です



### **◆「ミライザカ」**

和民が長年培ってきたノウハウを基に、時代にあった新しい居酒屋を目指した新業態・ミライザカ。「居酒屋から日本に新しいスマイルを！」をコンセプトにしています。からあげグランプリ金賞を受賞した絶品の新定番・“清流若どり 骨付きモモ一本 グローブ揚げ”を筆頭に、これからの総合居酒屋のミライを見据えて、今後もメニューを展開してまいります。

### **◆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】代表取締役会長 兼 グループCEO 渡邊 美樹  
代表取締役社長 兼 COO 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）、北澤（080-4952-8681）藤岡（080-7949-6504）

TEL：03-6894-3200／FAX：03-5413-3050／MAIL：[watami\\_pr@ssu.co.jp](mailto:watami_pr@ssu.co.jp)