

—News Release—

2020年1月22日

ミライザカとヤマサ醤油株式会社は口ゴがそっくり!? ミライザカの人気メニュー『グローブ焼き』と 昆布ぽん酢の絶妙なハーモニーが楽しめるコラボメニュー

◎清流若どり 骨付モモ一本 グローブ焼き おろし&昆布ぽん酢
◎2020年1月23日（木）から全国のミライザカにて



※画像はイメージです

清流若どり 骨付モモ一本 グローブ焼き おろし&昆布ぽん酢 999円（税別）

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区）は、展開するミライザカの人気メニュー『清流若どり 骨付モモ一本 グローブ焼き（以下、グローブ焼き）』にこの時期だけの限定メニューとして、大根おろしと昆布ぽん酢の爽やかで香ばしい風味を味わえる『グローブ焼き おろし&昆布ぽん酢』（税別 999円）を1月23日（木）から販売いたします。

今回の期間限定メニューは、ヤマサ醤油株式会社とのコラボレーションから実現したものです。口に入れた瞬間に肉汁があふれるジューシーな清流若どりに、昆布だしのマイルドぽん酢をたっぷりかけた、美味しさのハーモニーがお口に広がる一品です。グローブ焼きの味付けを昆布ぽん酢に合うよう特別に仕上げているのはもちろん、添えられた大根おろしは温めて提供され、昆布ぽん酢のさっぱり、かつ、まろやかな味わいを存分に楽しめるようにするなど、細かな工夫が凝らされています。

さらに、1月23日（木）から2月20日（木）のあいだ、『グローブ焼き おろし&昆布ぽん酢』を注文し、TwitterかInstagramで写真を投稿すると、合計50名様にヤマサ商品詰め合わせやワタミグループのお食事券が当たるキャンペーンも併せて実施します。

多くの方に愛される昆布ぽん酢のすっきり、かつ昆布の奥深い風味と、うま味あふれるグローブ焼きの絶妙なコンビネーションを心ゆくまでお楽しみください。

【メニュー概要】

ジューシーな清流若どり、昆布だしのマイルドぼん酢をたっぷりかけた、美味しさのハーモニーをどうぞ。

- 名称：清流若どり 骨付モモ一本 グローブ焼き おろし&昆布ぼん酢
- 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。



【キャンペーン概要】

- 内容：清流若どり 骨付モモ一本 グローブ焼き おろし&昆布ぼん酢を注文して #ミライザカ昆布ぼん酢で SNS に写真を投稿すると、合計 50 名様に素敵な商品が当たるキャンペーンを実施します
- 投稿期間：1月23日（木）～2月20日（木）
- 対象の SNS：ツイッター、インスタグラム
- 賞品：【A 賞】30 名様：ヤマサ商品詰め合わせ



- ①これ!うま!!つゆ (500ml) ②絹しようゆ (450ml) ③昆布ぼん酢 (380ml) 各 1 本セット
- 【B 賞】20 名様：ワタミグループ共通お食事券 2,000 円分

◆「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、今後も様々な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