

【報道関係各位】



ワタミ株式会社

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3

2019年7月8日

和民が全力で大人の夏をサポート！ アツく・辛く・財布に優しい『夏鍋』メニューを展開

7月11日（木）～9月8日（日）までの約2か月間



「和民」「坐・和民」の夏鍋



画像はイメージです

「ミライザカ」の夏鍋

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役：清水邦晃）が運営する「和民」「坐・和民」「ミライザカ」では、本格的な夏の暑さを迎える7月11日（木）～9月8日（日）までの約2か月間、猛暑・残暑に負けないスタミナ満点の辛さあふれる夏鍋を中心とした宴会コースを提供いたします。

日本人の大好きなご馳走といえば「鍋」。特に近年そのバリエーションの進化はめざましく、昔は冬のご馳走と言われていた鍋は、いまや年間を通して楽しまれており、なかでも“暑い夏に食べるあつあつの鍋”は新たな定番となりました。鍋料理でアンケートをとれば、“夏に食べたい鍋”ランキングでも常に堂々たる人気 No.1 をキープする「キムチチゲ」鍋は、「暑いときこそうまい！」という声が代弁する夏にもっとも食べたくなる鍋です。ワタミ株式会社ではそんなご要望に応えて、この夏、キムチチゲをはじめとした辛い鍋を一斉ラインナップします。※鍋情報館の2016年7月度調査による

さらに、気象庁の発表によると、今年の夏の降水量は平年並が多い見込みで、平年に比べ晴れの日が少なくなることが予想されています（※気象庁発表の6～8月予報による）。

気分も滅入ってしまいがちな、暑くうだるような気温とすっきりしない天気が続く今年の夏に、内側からすっきりするための夏鍋を楽しんで頂けるように「和民」「坐・和民」ではキムチをふんだんに使用し、後引く辛さと〆の胡麻坦々うどんがやみつきになるキムチチゲ鍋を中心とした全8品のコースを、「ミライザカ」では夏野菜をたっぷり使ったヘルシーな鍋ながら、ピリッとシビれる辛みと香り高く風味豊かな麻辣麻婆鍋を中心とした全7品のコースを用意しています。

また、どちらのコースも飲み放題を2時間30分以上楽しめるセットをつけても合計3,500円前後という価格設定のため大人に嬉しい、日常に気軽に楽しむことができるプチ贅沢なひとときとなっています。

ワタミ株式会社では、この夏、アツく・辛く・財布にも優しい、大人にとっての最高の夏をご提供します。

【商品概要】

◆「和民」「坐・和民」“汗かくうま辛！夏鍋 夏宴”

【名 称】うま辛！キムチチゲ鍋の夏宴会コース

【概 要】辛さ際立つ和民のキムチチゲ鍋。

後を引く辛さのキムチチゲ鍋の〆には胡麻坦々うどんがぴったり

【メニュー】全 7 品

うま辛キムチチゲ鍋／夏野菜と豚しゃぶの香味サラダ／〆の胡麻坦々うどん／寄せ豆腐／

ドリトス&ポテト／ベーコンピザ／ねぎま＆ばんぢり串盛合わせ（タレ）

【料 金】3,500 円（税込）※飲み放題付（3 時間）／お料理のみ 2,500 円（税込）

【期 間】7 月 11 日（木）～9 月 8 日（日）



◆「ミライザカ」“夏鍋-NATSUNABE-”

【名 称】麻辣麻婆の夏野菜鍋コース

【概 要】四川赤山椒のシビれる辛さ（麻）と唐辛子のヒリヒリする辛さ（辣）が奏でる
絶妙なバランスの鍋コース

【メニュー】全 7 品

麻辣麻婆の夏野菜鍋／夏定番うなぎのひとくち寿司／〆の冷やし中華麺／

ロメインレタスのシーザーサラダ／特製生姜だれ冷奴／フライの 3 種盛り合せ／出汁巻き玉子

【料 金】3,500 円（税別）※飲み放題付（2 時間 30 分）／お料理のみ 2,500 円（税別）

【期 間】7 月 11 日（木）～9 月 8 日（日）



◆「鳥メロ」夏鍋 ※参考

【名 称】鳥メロ 本場タッカンマリ（TT）鍋

【概 要】コラーゲンやビタミンが豊富な鶏を一羽まるごと煮込んだオリジナルの鍋料理

【メニュー】全 8 品

枝豆／人参ドレサラダ／めんま & うずら／冷やしチキン南蛮／ドリトス & 揚げパスタ

北海道産生乳使用のクリームコロッケ／タッカンマリ（丸鶏）鍋 & 〆のうどん

【料 金】3,500 円（税別）※飲み放題付（2 時間 30 分）／お料理のみ 2,700 円（税別）

【期 間】7 月 4 日（木）～8 月 31 日（土）

◆「和民」「坐・和民」

1992 年より展開してきた居食屋「和民」から改装した、和と居心地が融合した新しい JAPANESE DINING「和民」。「和」をテーマに和紙、白木、土壁、天然木、格子など「温もり」「懐かしさ」「居心地の良さ」を表現した内装に変更し、少し高級感があるものの気軽に入りやすいイメージをもたせています。そして「坐・和民」では、ときには語らいながらゆっくり飲める、そんな高級感のある「個室感覚の食空間」を提供しています。

◆「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。

◆「三代目 鳥メロ」

ふくらジューシーな清流若どりのモモ一本焼と、秘伝のぶるぶるダレが決め手の焼き鳥など、鳥にこだわった料理と、生ビールが 199 円で楽しめることで飲食業界に新風をもたらした「三代目 鳥メロ」。2016 年 7 月に東京・武蔵境、仙川、国立に 3 店舗同時オープン以降、3 年で全国 145 店舗までに拡大するなど、幅広い世代のお客さまから好評を博しています。

◆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