

NEWS

「お茶漬けの日」記念

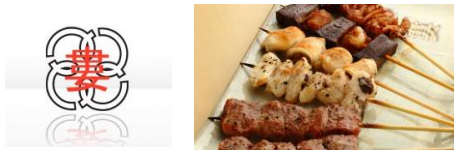



都内人気店のシェフ考案アレンジメニューが楽しめる！  
期間限定特別メニュー販売のご案内

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は「5月17日お茶漬けの日」を記念し、都内の人気ホルモン店とコラボレーションし、各店のシェフ考案の「お茶づけ海苔」アレンジメニューを期間限定で展開します。各店でコラボメニューをご注文いただいた方には、うれしい特典付です！ぜひこの機会に、人気店のオリジナルの味わいをお楽しみください。

お茶づけ海苔 × 人気外食店シェフ！

有名人がお忍びで訪れる人気ホルモン店と「お茶づけ海苔」の初コラボが実現！おいしいホルモンを堪能した後に食べたくなるような「お茶づけ海苔」アレンジメニューを、今回のために特別にご考案いただきました。人気店ならではの特別な味わいを、ぜひお試しください。今回を契機に、今後もおいしいグルメが楽しめる外食店とのコラボレーションを実施していく予定です。



店名	婁熊東京(ルクマトウキョウ)	炭火烧ホルモン まんてん
お店のご紹介	<p>【鮮度抜群！朝×ホルモン】朝に仕入れた新鮮肉を串焼きにしてご提供！毎朝食肉センターにオーナー自ら足を運び、厳選した新鮮なホルモンのみ使用！王道部位からその日にしか入荷のない希少部位まで取り揃え、ホルモンを知り尽くした職人の手によって焼き上げられた串焼きスタイルでご提供。日本酒ともつ焼きのマリアージュもぜひ一度ご堪能ください。</p> 	<p>朝採れホルモン40種類以上を取り揃えているホルモン専門店。2005年に中目黒店をOPEN！現在は代々木店、西新宿店の3店舗。新鮮だからこそお召し上がりいただける、希少なホルモンを多数取り揃えております♪</p> 
コラボメニュー	<p>【永谷園×婁熊東京 コラボ冷麺】お茶づけ海苔をベースに、酢・ごま油・醤油を合わせた「婁熊東京」ならではの冷麺です。すっきりとした味わいが×にピツタリな味わいです。</p> 	<p>【カラーゲン(プリプリ)チャンジャ 永谷園茶づけ】お湯の代わりに、「まんてん」特製の豚足を煮出したスープをかけた、プリプリとした食感も楽しめるお茶づけです。</p> 
実施期間	2018年5月10日(木)～18日(金)	2018年5月10日(木)～20日(日)
特典	コラボメニューをご注文のお客様に、「お茶づけ海苔」をプレゼント！	コラボメニューをご注文のお客様に、店長おまかせ1品をプレゼント！
店舗詳細	<p>【渋谷店】 東京都渋谷区3-15-2 住報渋谷ビル2F TEL. 03-3486-1129</p>	<p>【西新宿店】(TEL. 050-5269-4948) 東京都新宿区西新宿1-14-3 新宿ひかりビル 6F 【代々木店】(TEL. 050-5593-8170) 東京都渋谷区代々木1-18-16 RES 代々木ビル 1F 【中目黒店】(TEL. 050-5571-2276) 東京都目黒区上目黒3-1-4 グリーンプラザ 3F</p>

## 5月17日は「お茶漬けの日」

### 【制定理由】

「お茶づけ海苔」が2012年に60周年を迎えたことを記念し、5月17日を『お茶漬けの日』として日本記念日協会に登録・制定しました。

弊社のルーツは、江戸時代に煎茶の製法を発明し、京都にて“茶宗明神”として祀られている永谷宗七郎(宗円)にさかのぼります。弊社創業者の永谷嘉男は、永谷宗七郎からつながる由緒あるお茶屋の家系です。『お茶漬けの日』は、その永谷宗七郎の偉業をたたえ、命日の5月17日に制定しました。

### お問い合わせ先

(報道各位からのお問い合わせ先)

株式会社 永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519

