

プリッとした食感と噛めば噛むほど溢れ出す旨みがクセになる！
DHAやオメガ脂肪酸で美肌・ダイエット効果も！？
くいもの屋わん「タンとローズの鰐鍋」^{ワニ}「鰐タン^{ワニ}の炙り」
2016年12月1日(木) より1日限定10食の数量期間限定で提供開始



株式会社オーイズミフーズ（本社：神奈川県厚木市、代表取締役社長：大泉賢治）は、全国で展開する創作料理居酒屋「くいもの屋わん」全店で、2016年12月1日（木）よりワニの肉を使った「タンとローズの鰐（ワニ）鍋」（一人前：980円 税抜）と「鰐（ワニ）タン^{ワニ}の炙り」（780円 税抜）を1日限定10食の数量限定で提供開始いたします。

「くいもの屋 わん」は、全国で190店舗を展開する創作料理と鮮魚が堪能できる個室居酒屋です。“百年前の民家”をコンセプトとし、古民家を思わせる落ち着いた雰囲気の内には個室を多数用意しており、少人数の女性グループから大人数の団体宴会まで様々な用途にご利用いただけます。

2016年11月は東京都内で54年ぶりに初雪が降るなど、ラニーニャ現象などの影響により、2016年～2017年の冬は例年より寒くなることが予想されています。本格的な冬の寒さが迫る12月より、「くいもの屋 わん」では、ワニ肉を使った鍋「タンとローズの鰐鍋」「鰐タン^{ワニ}の炙り」を数量限定で提供※いたします。

※なくなり次第提供終了いたします。

日本では食べる習慣がほとんどないワニ肉は、オーストラリアをはじめ世界では高級食材として有名です。高タンパク質・低カロリーで、DHAやコラーゲンを含んでおり、ヘルシーな食材として重宝されています。また、オメガ3系脂肪酸が豊富に含まれているため、ダイエット効果も期待できます。

この度、「くいもの屋 わん」で提供する「タンとローズの鰐鍋」は、ワニの肉のタンとローズを使用しさっぱりとした塩味の鍋に仕上げました。また、「鰐タン^{ワニ}の炙り」も提供いたします。プリッとした食感と、噛めば噛むほど溢れ出すジューシーな旨みがまさに「ヤミツキ」になる一品に仕上げました。



暴飲暴食など食生活が乱れがちな年末年始に、さっぱりとした「わん」のワニメニューをぜひご賞味ください。



タンとローズの鰐（わに）鍋

程良い脂と食感のワニ肉（タン・ローズ）を贅沢に使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。

■ 価格：1人前980円（税抜）

■ 期間：2016年12月1日（木）～※なくなり次第終了

※1日限定10食の数量限定



鰐（わに）タンの炙り

プリッとした食感がクセになる、ジューシーに味わいのタンの炙り。

■ 価格：1人前780円（税抜）

■ 期間：2016年12月1日（木）～※なくなり次第終了

※1日限定10食の数量限定

ご参考：株式会社オーイズミフーズについて

首都圏を地盤にした居酒屋チェーンとして、「関わる全ての人にHappyを」という企業理念を掲げており、店舗では「地域密着化」をキーワードに地域に根ざした運営を目指しています。古民家風個室居酒屋「くいもの屋わん」をはじめ、「はっぴ」、「千の庭」、「炉ばた情緒かっこ」などの居酒屋事業、本格イタリアンレストラン「LOGiC」や「PIZZERIA & BAR CERTO!」をはじめとしたレストラン事業などを計15業態280店舗を全店直営で展開しております。

- 会社名 : 株式会社オーイズミフーズ
- 設立 : 1982年
- 所在地 : 神奈川県厚木市中町2-6-5 厚木オーイズミフーズビル
- 代表 : 代表取締役 大泉賢治
- 資本金 : 3,047万円
- URL : <http://www.oizumifoods.co.jp/>