

**【四国酒場】今が旬、愛媛のみかんを丸々1個使用！
通常 半個が「丸々1個」になる「愛媛みかんの贅沢ハイボール」が
3月8日(月)から期間限定で登場！**

果実ごろっと「旬の今だけ2倍！愛媛みかんのハイボール」イベントスタート！
四国酒場 大阪2店舗同時開催！【期間限定】3月8日(月)～3月31日(水)



株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、代表取締役社長:中村英樹)の運営する「四国酒場」では大阪 肥後橋店・本町店の2店舗にて、3月8日(月)～3月31日(水)の期間限定で、通常 半個づきの愛媛みかんが「丸々1個」づきになる「愛媛みかんのハイボール 450円(税別)」を販売いたします。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp

■今が旬！ミカンごろっと今だけ2倍「愛媛みかんのハイボール」450円(税別)

四国酒場は四国四県の海の幸、山の幸を使用したご当地料理を中心とした酒場です。

3月8日(月)からスタートする「旬の今だけ2倍！ 愛媛みかんのハイボール」イベントは、人気の「柑橘ハイボール」のみかん、通常半分づけが丸々1個づけになるというもの。旬の温州みかんや伊予柑、デコポンを使ったハイボールで、みかんはもちろん愛媛県産、増田農園直送のみかんを使用しています。

みかんの果実がごろごろ入った甘酸っぱいハイボールは、ビタミンたっぷり！ラムハイにも変更が出来るので、ハイボールの苦手な方はクセの少ないラムハイで旬のみかんをお楽しみください。

■「旬の今だけ2倍！ 愛媛みかんのハイボール」商品概要

- ・愛媛みかんのハイボール 450円(税別)
- ・愛媛みかんのラムハイ 450円(税別)

増田農園直送の愛媛みかんを使った「ハイボール」です。
通常半分づけのみかんが、みかんが旬の今だけ「丸々1個」づけに。
みかんの種類は、温州みかんや伊予柑、デコポン等、入荷状況により異なります。

提供期間:2021年3月8日(月)～ 3月31日(水)

オフィシャルホームページ

<https://shikoku-sakaba.jp/>

▼開催店舗「四国酒場」全2店舗

・大阪 肥後橋店

<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270102/27101730/>

大阪府大阪市西区江戸堀1-9-1

肥後橋センタービルB1

06-6459-0917

・大阪 本町店

<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270106/27107067/>

大阪府大阪市中央区備後町3丁目1-15

06-6209-3610

■「四国酒場」について

四国四県の海の幸、山の幸を使用したご当地料理を中心とした「四国酒場」。

お店の名物料理は四国四県の代表郷土料理、高知の「薫焼きカツオタタキ」、徳島県の「海賊焼き」、愛媛県「今治焼き鳥」、香川県「骨付鶏」、こちらの4品です。産地直送の新鮮な食材から地域のB級グルメ、若い頃から四国四県の県民が慣れ親しんだソウルフードまで、四国の旨いものを四県の隅々から取り揃えています。

メニュー一例(税別)

- ・薫焼きカツオのタタキ 1,480円(小 980円)
- ・今治焼き鳥 皮 380円
- ・海賊焼き 1,480円
- ・骨付き鶏 ひな 780円 / 親 1,280円



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら)(080-4379-0553)

TEL:03-5332-6231 MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング
代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹
所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43
新宿JECビル4F
設立 : 2006年1月
事業内容 : 飲食事業
資本金 : 5,000万円
URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp