

—News Release—

2017年6月1日

## 「ニッポンまぐろ漁業団」浜松町店が「1周年記念キャンペーン」を実施！ スプーンで削って食べる「本まぐろ中落ち」など、特別商品を数量限定で提供

ワタミ株式会社(東京都大田区・代表取締役社長清水邦晃)は、日本籍船が釣り上げた天然まぐろを中心に提供するまぐろ料理を中心とした専門居酒屋「ニッポンまぐろ漁業団」浜松町店の開店1周年に合わせて、6月1日(木)からの1ヶ月間限定で「1周年記念キャンペーン」を実施いたします。キャンペーンでは、5000円コースでしか食べることができない「本マグロ中落ち」を390円(税抜、以下同)で提供するなど、特別メニューをお手ごろ価格で楽しんでいただけます。キャンペーンの実施によって「ニッポンまぐろ漁業団」ならではの楽しさを提案します。

### ◆スプーンで削って食べる「本まぐろ中落ち」を390円で提供

「ニッポンまぐろ漁業団」は、日本籍船が釣り上げた天然まぐろを中心に提供するまぐろ料理専門店として、東京都内に2店舗を展開しています。

「ニッポンまぐろ漁業団」浜松町店は、2016年6月1日(水)、東京都港区浜松町にオープンしました。今回、開店から1周年記念となる6月1日(木)から30日(金)までの1ヶ月間限定で、「1周年記念キャンペーン」を浜松町店と新橋店の2店舗で実施します。

「1周年記念キャンペーン」では、まぐろの中落ちや兜焼きといったメニューを数量限定で提供し、「ニッポンまぐろ漁業団」の魅力を伝えます。フードメニューでは、通常5000円コースでしか食べることができない「本まぐろ中落ち」を390円という特別価格で提供します。実際に召し上がっていただいたお客さまからは満足度の高いメニューといった評価を得ているだけでなく、コースを注文していないお客様からも「単品で提供してほしい」というご要望を多くいただいていたことから、今回期間限定で実現しました。また、「天然まぐろの兜焼き」といったメニューも、1日5食限定で提供します。フード3品に併せ、ドリンク1品を特別価格にて提供し、よりお手ごろ価格で楽しんでいただけるメニューをご用意しました。



ニッポンまぐろ漁業団浜松町店



スプーンで削りながら食べる「本マグロ中落ち」

### ■1周年記念キャンペーンの概要

【商品・提供期間】「トリスハイボール」100円／6月1日(木)～3日(土)、開店から19時までの時間限定

1日10食限定「本まぐろ中落ち」390円／6月1日(木)～30日(金)

1日5食限定「天然まぐろの兜焼き」990円／6月1日(木)～30日(金)

1日3食限定「熟成ミナミまぐろ大トロ刺し」1290円／6月1日(木)～30日(金)

※数量限定メニューは1店舗当たりの販売数

【販売店舗】「ニッポンまぐろ漁業団」浜松町店・新橋店