

2018年9月12日
株式会社そら

発酵熟成豚一頭買い専門店 14部位から選べるセルフオーダーで提供

「有機農業の町」宮崎県綾町生産者とのコラボレーション店

9月13日（木）新業態「しゃぶしゃき 綾邸」 第一号店 中央区銀座にオープンいたします。

株式会社そら(本社：渋谷区恵比寿/代表取締役：都築学)は、新技術「エイジングシート」* 1を豚一頭に使用した発酵熟成豚の「しゃぶしゃぶ」新業態「しゃぶしゃき 綾邸」第一号店を9月13日（木）中央区銀座の「銀座ベルビア」8階にオープンいたします。

「しゃぶしゃき 綾邸」は、そらが掲げる“地方創出”の第一号店として、全国初となる自然の摂理を尊重した農業「自然生態系農業」を制定している宮崎県綾町の生産者と共同で開発した、40日間発酵熟成させた綾ぶどう豚を中心に「発芽酵素玄米」、有機葉野菜を使用した「綾町野菜の酵素ジュース」などを提供いたします。

決め手となるしゃぶしゃぶの出汁は、発酵熟成豚の味・香りをより楽しんで頂くために2日かけて作る羅臼昆布と鰹の黄金出汁と「国産椎茸と10種のスパイス Japaneseバクテー鍋」、5までの辛さが選べる「麻辣葉膳鍋」など変化に富んだ5種類のお出汁の中から1つをお選びいただき、肉の旨みを最大限に感じる“酵素ダレ”で召し上がっていただけます。

お勧めの「40日間発酵熟成豚&24時間熟成豚の食べ比べコース」は、発酵熟成肉の旨み、柔らかさ、香りなどの違いを味わっていただきながら、おかわり自由のこだわりの野菜、葉物、きのこなども堪能いただけます。

店舗の象徴となる「やぶつばき」を使用し、木と緑が融合した空間は、宮崎県綾町が感じられる「農園レストラン」をイメージしています。グループでのご利用、最大50名様までのご宴会まで対応いたします。

今後も、ここでしか味わう事の出来ない“オンリー1”のお店を展開していきます。

* 1「エイジングシート」とは、肉の熟成に利用できる人体に無害な“菌”を純粋に培養し、回収した孢子を布に付着。「エイジングシート」で包んだ肉は、熟成に必要な“菌”が短期間で増殖し、それにより腐敗の防止と、かつ肉の熟成が促進される熟成シートです。

『しゃぶしゃき 綾邸』 店舗概要

- 店舗名 『しゃぶしゃき 綾邸』（RC）
- 所在地 東京都中央区銀座2丁目4-6 銀座ベルビア8階
- 店舗規模 約30坪 / 48席
- お席 2~4名様用テーブル席、最大8名様までの完全個室、50名様までの宴会のご利用可
- 営業時間 ランチタイム 11:00~14:30(LO:14:00) デイナー 17:00~23:00 (22:30)
- 定休日 無休 * 施設の休日に準じる



【選べるこだわり出汁】

* 画像はイメージです。



発酵熟成豚の味・香りをより楽しんで頂くために、まず2日かけて作る当店自慢の黄金出汁で召し上がって頂きます。黄金出汁以外に以下5種類の中から好きな出汁をお選びいただけます。

- ①国産椎茸と10種のスパイス Japaneseバクテー鍋
- ②生姜と山椒の黒胡麻薬膳鍋
- ③辛さ選べる麻辣薬膳鍋(1,3,5辛)
- ④あっさり白醤油の自然薯鍋(なめこ・オクラ・柚子)
- ⑤まろやか甘ネギミルクすき焼鍋

【14種の発酵熟成豚】



日替わりで発酵熟成豚が楽しめます。

- A バラ×ウデ(日替わり)
- B バラ×ロース
- C バラ×モモ
- D 綾ぶどう豚 上リブロース リブロース
- E 綾ぶどう豚 ロース・バラ

以下14種の発酵熟成豚をご用意しております。

- | | | |
|---------|-----------|--------|
| チャックロール | リブロース | ロイン |
| ヒレ | コア | ブリスケット |
| ホワイトアーム | トップショルダー | ホホ |
| ベリーランイチ | シンタマ | |
| レッドロック | アウトサイドロック | |

* 発酵熟成肉は、時期によって数量限定で提供する場合があります。

【こだわりの野菜】



お野菜にもこだわり、自社認定野菜ソムリエにより厳選されたその日に1番美味しい旬の野菜を取り揃えています。

〔9月の厳選素材〕(例)

葱

- ・京都産 九条葱
- ・埼玉産 深谷葱
- ・千葉産 矢切葱
- ・下仁田ネギ など

生姜

- ・高知産 黄金生姜

薬物野菜

- ・スイスチャード
- ・パクチー
- ・小松菜

玉葱

- ・兵庫産 淡路の玉葱
- ・北海道 赤玉葱”くれない”

きのこ

- ・菌床椎茸
- ・きくらげ
- ・花びら茸
- ・ウスヒラタケ

【自家発酵熟成豚しゃぶしゃぶ食べ比べメニュー】

* 画像はイメージです。



セットメニューと様々なコースをご用意しております。
40日間発酵熟成豚と24時間熟成豚の食べ比べをお楽しみいただけます。

【発酵熟成 綾ぶどう豚 食べ比べスタンダードコース】 3,500円(税抜) 料理のみ

90分のコースで、以下の4つをお楽しみ頂けます。
すべておかわり自由です。

- ・発酵熟成豚と24時間熟成豚の食べ比べ
- ・きのこ野菜の盛り合わせ
- ・こだわりのつくね
- ・好きなメの麺飯

* 24時間熟成豚のみおかわり自由となります。

その他、下記4つのコースもご用意しております。料理のみ
* 24時間熟成豚のみおかわり自由となります。

【特選しゃぶしゃぶ 食べ比べライトコース】 2,800円(税抜)

【野菜たっぷりしゃぶしゃき食べ比べヘルシーコース】 3,200円(税抜)



【こだわりの麺】

メの麺はこだわりのオリジナル中華麺です。
フレッシュな旬の素材を練りこんだ麺は今までに食べたことのない新たな発見。
食物繊維が豊富に摂れ、香り高く女性に大人気のごぼう麺や口いっぱい広がる香りと癖になる山椒麺や生姜麺に加え、季節を感じる色鮮やかな翡翠麺や竹炭麺などご用意しております。

【株式会社そら】

- 商号 株式会社そら
- 本社所在地 千葉県船橋市習志野2-26-11 メゾンセイコー201
- 設立 2008年7月1日
- 代表者 都築 学
- 社員数 523名(社員数165名)
- 店舗数 飲食事業部全体 31店舗
スポーツ事業部 11店舗(2018年現在) カーセールス事業部 2店舗

本件に関するお問い合わせ先
(株)そら 広報室 担当 廣瀬 / 大城
電話番号 047-401-3177 FAX番号 047-401-3177
mailto:chikako.hirose@pr-office.jp