



YOSHIMOTO

居酒屋フリーマガジン「宴会JAPAN」企画、「BISTRO YOSHIMOTO～レシピ提案バトル！」 ロバート馬場さん、三浦友加さんによる100%本気のメニューを 1月27日(火)より「和民」「わたみんな家」で販売開始

ワタミ株式会社(以下、ワタミ)は、株式会社よしもとクリエイティブ・エージェンシー(以下、よしもと)と協同し、2014年11月、日本を盛り上げる居酒屋フリーマガジン「宴会JAPAN」を発行、居酒屋が恋しくなる23本の企画の一つとして、よしもとの料理大好き芸人による「BISTRO YOSHIMOTO～レシピ提案バトル!～」を実施いたしました。

そして、来る1月27日(火)、ワタミの100%子会社で国内外食事業を展開するワタミフードサービス株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長:清水 邦晃)の主力業態、JAPANESE DINING「和民」、語らい処「坐・和民」、炭火やきとりと手づくり料理「わたみんな家」・「炭の鳥子」(以下、「和民」、「坐・和民」、「わたみんな家」、「炭の鳥子」)全525店舗(2015年1月時点)において、ロバート馬場さんと三浦友加さんが考案した100%本気のメニューを販売開始いたします。

<ロバート馬場さん考案メニュー>

【商品名】「もずくととろろ芋のふわふわ鉄板焼」

【販売価格】「和民」、「坐・和民」490円(税別)／「わたみんな家」、「炭の鳥子」390円(税別)
※「わたみんな家」、「炭の鳥子」では、ワタミアプリ会員は290円(税別)で販売

福岡出身の馬場さんは、地元の居酒屋では定番メニューでもあるとろろ芋の鉄板焼きに、独自のアレンジとして沖縄産石垣島の太もずくを練り込むレシピを提案。「太もずくは熱を加えるともちっとした食感が出て、酒のつまみとしてだけでなく、小腹が空いたという人にもオススメ」という居酒屋にぴったりの一品。出汁が香る、熱々でふわふわの後引くおいしさです。



<三浦友加さん考案メニュー>

【商品名】「山形不思議唐揚げ」

【販売価格】「和民」、「坐・和民」、「わたみんな家」、「炭の鳥子」各390円(税別)
※「わたみんな家」、「炭の鳥子」では、ワタミアプリ会員は290円(税別)で販売

今回、三浦さんが考えたのは、唐揚げにしたがんもどきを、出身地である山形の郷土料理“だし”でいただく料理。だしには、きゅうり・ナス・大葉をメインに昆布・みょうが・ねぎを加えました。がんもどきは醤油、しょうがなどを混ぜたタレに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げました。サクッとジューシーながんもどきと、シャキっとした歯触りのだしのハーモニーをお楽しみください!



【販売期間】「和民」、「坐・和民」:1月27日(火)～2月23日(月)

「わたみんな家」、「炭の鳥子」:1月27日(火)～3月16日(月)

【対象店舗】「和民」、「坐・和民」、「わたみんな家」、「炭の鳥子」525店舗

日本を盛り上げる居酒屋フリーマガジン「宴会JAPAN」とは・・・よしもとのお笑い芸人・入江慎也氏(カラテカ)を編集長に迎え、友達5,000人という人脈をフル活用し、居酒屋の楽しさを凝縮したフリーマガジン。特集「日本一の幹事が教える宴会が成功する31の秘訣～カラテカ入江流・スーパー幹事マニュアル」をはじめ宴会幹事必見の企画が満載。2014年11月15日、10万部発行。東京メトロに問合せがくるなど反響も大きく、年内にはほぼ配布を終了。

《本件に関するお問い合わせ先》

ワタミ株式会社 社長室 矢野 正太郎

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3 電話 03-5737-2784 E-mail:press@watami.net



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

WATAMI.