

政府がまん防延長するなら、ウチもマンボウキャンペーンを増やして延長します！！
『姫路 海味焼酒場 ○上水産』と『うなぎの蒲の穂焼 牛タン 焼鳥 馬刺しいづも いづも ルクアバルチカ』では、1日個数
限定で希少・激レアなマンボウを提供延長！！

株式会社スパイスワークスホールディングス（本社：東京都台東区 代表：下遠野亘）が運営する『姫路 海味焼酒場 ○上水産』と『うなぎの蒲の穂焼 牛タン 焼鳥 馬刺しいづも いづも ルクアバルチカ』では、2022年2月10日に1 専門家に諮問し決定が見込まれる、まん防防止等重点措置を来月6日まで3週間延長を受け、希少でレアな魚「マンボウ」メニューの提供を数量限定で3月6日まで延長する事を決定しました。

マンボウって食べられるの??と思われた方もいっしょるかと思いますが、食べられるんです！！
マンボウをそもそも狙って捕獲できるわけではなく、定置網で上げた時にたまたま引っかかっているぐらいしか手に入らない、入荷量も少ない希少価値の高い魚です。

恐らく食べた事がほとんどの方がいらっやらないでしょう！！
赤マンボウの身は赤オレンジでオーロラのようにグラデーションが綺麗に入ってます。味はマグロのような。。何かのような・・・。(是非！ご自身で確かめてください)

梅田で食べられるのも恐らく「いづも ルクアバルチカ」だけ？
姫路で食べられるのも、恐らく「○上水産」だけ！！
しかも1日5食限定です！！
この機会を逃したら、次出会えるのか？
不要不急の外出は控えて欲しいですが、やむを得ず梅田や姫路へ外出された方は、この機会に是非お立ち寄り下さい。

今回手にした赤マンボウは、店舗によってそれぞれですが、刺身、天婦羅等々でお出してマンボウッ！

ただ、本当に希少でなかなか入荷しませんので、急遽決定した延長企画です！
当日の在庫状況は、各店舗のインスタグラムにて報告致しますので、是非フォローいただき、そちらをご確認の上ご来店ください。



マンボウの刺身 980円(税込)
姫路 ○上水産限定メニュー



焼き霜造り 580円(税込)
いづもルクア限定メニュー

また、両店舗共にニクの日特別メニューも実地しておりますので、そちらも是非お楽しみ下さい。



■うなぎの蒲の穂焼 牛タン 焼鳥 馬刺しいづも ルクアバルチカ
大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア B2F バルチカ
電話番号： 06-6151-2531
営業時間：11:00～21:00 (LO20:00)
インスタグラム：<https://www.instagram.com/idumolucua>

■姫路海味焼酒場 ○上水産 / 姫路 酒肴 魚寿司
姫路市駅前町 363 番地 1 フェスタビル 1 階 (姫路のれん街)
電話番号：079-222-0158
営業時間：11:00～21:00 (LO20:00)
インスタグラム：https://www.instagram.com/himeji_uozusi

店舗は下記、感染予防対策をして皆様のご来店をお待ちしております。

- ・スタッフの手洗い・うがいの徹底
- ・出勤前のスタッフの検温
- ・定期的な施設の換気
- ・都度の店内の消毒
- ・消毒液設置による入店前のお客様の消毒の励行
- ・お客様の検温チェック
- ・感染予防対策のPOP 設置
- ・コロナ対策リーダーの任命・登録

■本件に関するお問い合わせ / 取材の申し込み

株式会社スパイスワークスホールディングス 広報室 近藤 H.P:<http://www.spice-works.co.jp/>
〒111-0053 東京都台東区浅草橋 1-7-6 SW1 ビル
TEL:03-5839-2970 / 080-4103-2867 FAX:03-5839-2971 E-mail : kondo@spice-works.co.jp