



2017年12月14日  
**OPEN**



## 新宿の人気店「しるや新宿」が12月、遂に大阪初出店！

株式会社ファイン・プランニング(本社:大阪市淀川区西中島5-11-10第3中島ビル5F代表:今田義幸)は12月対馬の希少な高級魚を産地直送で提供する「長崎県対馬市美津島町 しるや 北新地」(大阪市北区曾根崎新地1-5-32ボネールビルB1F)をオープンします。



しるや名物のどぐる茶漬け

炙りたての、のどぐるメシをまずはそのまま  
半分は、出汁をかけてお召し上がり下さい。



※画像はイメージです

北新地の本通りの中心地にオープン致します。 席数:22席  
(カウンター12席/テーブル2名様×1卓/テーブル4名様×2卓)

### 対馬の港で漁師から先取り買付

希少性の高い高級魚のほとんどが、直送で築地市場に送られています。その前に、対馬の港で漁師から先取りで買付を行います。対馬現地の水産加工会社(対馬水産=グループ会社)だからこそできる特別な仕入れルートなのです。

#### ○対馬産 天然クエ料理

九州ではアラとも呼ばれるハタ科の大型魚、希少性から「幻の魚」「鍋の王様」とも呼ばれる味わいはフグのような淡白さとアンコウのような旨味を味わえます。最高級鍋料理です。

#### ○対馬産 金穴子料理

長崎県の対馬近辺では良質な穴子が取れます、その中でも対馬の西沖の穴子は特に肉厚で脂のりもよく金穴子といわれています。特にお刺身は絶品です。

#### ○対馬産 のど黒料理

のど黒の正式名称は、(赤むつ)です。北陸では(のど黒)と呼ばれ、その味は“日本一美味しい魚”“白身魚のトロ”などと評されています。塩焼きが絶品です。

取材に関するお問い合わせ

**TEL:06-6885-7131**

株式会社ファイン・プランニング

しるや北新地 担当:有久(ありひさ)・楊(やない)

(有久携帯:090-1020-2678) E-mail:arihisa@tsushimasuisan.com

詳しくは [しるや北新地](#)



検索

# メディア様限定レセプション(試食会)のご案内

取材をご検討いただけますプレス様をご招待させていただきます。

試食会メニュー  
しろや会席

先付 穴子の骨煎餅  
本日の先付

前菜 季節の三種盛合せ

御椀 蓮根饅頭

造り 金穴子  
薄造り炙り湯引き

中皿 緋扇貝のバター焼き

焼物 金穴子の岩塩焼き

揚物 クエの小鍋

食事 のど黒のお茶漬け

水物 季節のフルーツ

長崎対馬の希少な魚介類のとても  
贅沢な会席です！是非ご賞味下さい

**開催日** 12月12日(火)・13日(水) 17時～21時

※上記日程以外をご希望のプレス様は、ご相談くださいませ。

ご希望日： 12月 日 時

ご媒体名：

お名前：

ご同伴者名：

TEL / 携帯： TEL / 携帯

当日は名刺をご持参ください。

**【返信先】 FAX:06-6885-7132 までお申し下さいませ**

## しろや北新地 店舗情報

店舗名：長崎県対馬市美津島町 しろや 北新地

オープン日：12月14日

住所：〒530-0002

大阪府大阪市北区曾根崎新地1-5-32 ボネールビルB1F

営業時間：11:00～14:30/17:00～22:30 定休日：不定休

店舗面積：20坪

席数：22席(カウンター12席/テーブル2名様×1卓/テーブル4名様×2卓)

昼食予算：1名様 1,200円～ 夕食予算：1名様 10,000円～

ホームページ：<http://www.shiroya-kitashinchi.jp/>



取材に関するお問い合わせ

**TEL:06-6885-7131**

株式会社ファイン・プランニング

しろや北新地 担当：有久(ありひさ)・楊(やない)

(有久携帯：090-1020-2678) E-mail:arihisa@tsushimasuisan.com

詳しくは



検索