

いよいよ鍋シーズン到来！今年はこちら"大人"な鍋料理 大阪の居酒屋「GOTTO酒場」で11/7(鍋の日)より ビール鍋/日本酒鍋/焼酎鍋、3種の『酒鍋』を提供開始 ～ 今年のトレンド「発酵鍋」を、居酒屋らしくお酒でアレンジ～

マルシェ株式会社（本社：大阪府大阪市阿倍野区阪南町2-20-14 代表取締役社長：加藤洋嗣）は、居酒屋「GOTTO酒場」で2019年11月7日（木）「鍋の日」より、**お酒を使った鍋料理「ビール鍋」「日本酒鍋」「焼酎鍋」**の3種類を梅田、備後町、今福鶴見の3店舗で提供開始いたします。



ビール・日本酒・焼酎を使った3種類の酒鍋



追加ダシは瓶に入れてご提供します

■ビール・日本酒・焼酎を使った"酒鍋"！追加の出汁は、瓶に入れてご提供します

10月も後半となり、鍋が恋しくなる季節がやってきました。当店では11月7日「鍋の日」より、寒い時期にぴったりな居酒屋ならではの鍋メニューを提供開始いたします。今年、2019年のトレンド鍋といわれる「発酵鍋」を居酒屋風にアレンジし、**ビール鍋/日本酒鍋/焼酎鍋の3種類の『酒鍋』**を開発いたしました。

「ビール鍋」には、通常のビールよりもコクが出やすい**黒ビール**を採用し、醤油と合わせたオリジナル出汁を使用しています。具材には9種の鶏肉を使用しており、鶏の旨みと黒ビールの香ばしさが感じられる鍋に仕上げました。**後味にはほんのりとした黒ビールの味わい**が楽しめます。

「日本酒鍋」には、当店定番の日本酒「會津龍が沢」と豚骨スープを合わせた出汁を使用。鍋には**酒蔵から直送している酒粕**も使用します。**高さ約20センチに盛られた牛カルビは、提供後にお客様の目の前で火をつける演出**もご用意しております。

「焼酎鍋」には、麦焼酎「**炙麦**」を使用。味噌と合わせることで、焼酎の香りを中和いたしました。具材は、**冬の味覚をふんだんに使用した5種の海鮮**を使っており、海鮮のエキスがたっぷりと染み出た、濃厚スープが特徴です。

追加出汁は、ビール鍋なら「ビール瓶」、日本酒鍋なら「日本酒瓶」、焼酎鍋なら「焼酎瓶」に入れてご提供いたします。



火が燃え上がる演出も

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

■新メニュー概要

実施店舗：全3店舗（梅田店、備後町店、今福鶴見店）

販売期間：2019年11月7日（木）～

価格：1人前＝各2,420円（税込）※ご注文は2人前～承ります

【メニュー詳細・特徴】

※写真は2人前



▽ビール鍋

黒ビール×醤油の出汁がベース。具材は、9種の鶏肉（モモ／ムネ肉／セリ／ズリ／ハツ／肝／ササミ／軟骨／ひねもも）をメインに、もやし、キャベツ、豆苗、しめじ、糸唐辛子、黒ゴマを使用します。鶏の旨みと黒ビールの香ばしさが感じられる鍋に仕上げしており、後味にはほんのりとした黒ビールの味わいが楽しめます。

▽日本酒鍋

酒蔵から直送している当店定番の日本酒「會津龍が沢」×豚骨スープの出汁がベース。鍋には日本酒同様に、酒蔵直送の酒粕も使用し、具材は高さ約20センチに盛られた牛カルビのほか、牛モツ、キャベツ、もやし、豆苗を使用しています。牛カルビで巻いている豆苗の青臭さを消すため、お客様の目の前で、肉に火をつける演出も行います。



▽焼酎鍋

麦焼酎「炙麦」×合わせ味噌がベース。具材は、冬の味覚をふんだんに使用した海鮮5種（アサリ、ブリ、あん肝、牡蠣、赤海老）を使っており、海鮮のエキスがたっぷりと染み出た濃厚スープが特徴です。そのほか、ハクサイ、もやし、豆苗などの野菜も使用しております。

～・～ GOTTO酒場 とは～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～

当店は、国産食材のみを使用した播州はじめ、全国各地の名品をお手頃なお値段でご提供しております。関西では珍しい東北の「みちのく奥羽牛」や、言わずと知れた「近江牛」などこだわりの国産牛と選び抜かれた産地直送の新鮮な魚を毎日5種類以上提供しており、定番メニューは280円～ご用意しております。そのほか、店長自ら市場で選んだ有機野菜やバラエティー豊富な逸品メニューを日替わりの手書きメニューとして出しております。また、注文していただければメニューにない料理でもお作りしております。大変ご好評いただいております。店名の「GOTTO(ごっと)」は、播州弁で「ごちそうさま」の意。飲食を終えられ変えられるお客様全員に「ごっとーさん！」と書いていただけるお店になるようにと名付けました。



GOTTO酒場 備後町店 外観

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

GOTTO酒場 広報事務局 担当：和田・齊藤（平日10時～18時）

TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@raple.co.jp