



奈良の食の魅力を発信！コロナでメニューをリニューアル

奈良の居酒屋「酒処 丸八」が

奈良名物「大和特上かつば鍋」を看板メニューに

～代表が幼い頃に祖母の家で食べた「かつば鍋」の記憶を辿り商品化～

GJダイニング株式会社（所在地：奈良県大和高田市日之出西本町6-10 サングレース大和高田、代表取締役：長谷川有司）が運営する「酒処 丸八」が6月8日(月)、新商品「大和特上かつば鍋」の販売を始めます。

■コロナでメニュー改革！看板メニュー奈良名物「かつば鍋」で地元の魅力を発信

創業20年。奈良県でも新型コロナウイルスの影響は極めて大きく、過去味わったことのない経験の真ただ中です。4月の売上は、昨年対比3割以下。店内飲食のお客様は、ほぼゼロとなっています。このような状況ですが、今まで私たちを支えてくれた従業員や会社、地元の方を守りたいという一心で、コロナを乗り越えるために、テイクアウトや通信販売などいろいろな施策を考えました。

私たちは、ピンチをチャンスと捉え「会社を大きく変革させなければ生き残れない」と、みんなで考えた未生まれたものが今回新たに販売する「大和特上かつば鍋」です。「かつば鍋」は、昔から地元で食べられていましたが、まだまだ世の中に浸透していません。「奈良をもっとおいしい街に」という創業からのビジョンもあり、「奈良県の名物として博多のもつ鍋や大阪の粉もんにも負けないところまで高めていきたい」「地方から食の魅力を発信していきたい」と考えています。



「大和特上かつば鍋」(1人前=1,480円)

■「大和特上かつば鍋」誕生まで

奈良の名物「かつば鍋」。特徴は、牛の表皮に近い部分のかつばと呼ばれている希少な部位の肉「かつば肉」と水菜をメインにしたシンプルなお鍋。

今回誕生した「大和特上かつば鍋」(1人前=1,480円)は、代表の長谷川が幼い頃祖母の家で食べた「かつば鍋」の記憶をたどりながら完成させた一品です。こだわりのお出汁づくり、適する希少部位を扱う精肉業者や地元である奈良の食材探し、それらの組み合わせを試すなど、何度も試作を重ね、ようやく理想の味を実現することができました。

締めのおすすめは、奈良の名物「三輪そうめん」(300円)。今後、店頭販売、テイクアウト、通信販売を開始する予定です。
※価格は税別です。

■お店からのコメント

奈良県の一部の地域で食べられていましたが埋もれてしまっている美味しい料理を掘り起こし、改めて奈良県の食材を使用し商品化しました。県外では決して知られていないおいしいお鍋を、お店で、お家で、全国で堪能していただきたいと思っております。

【店舗概要】

店舗名 : 酒処 丸八
住所 : 奈良県大和高田市日之出西本町6-10
 サングレース大和高田
電話番号 : 0745-23-2955
店舗面積 : 約14坪
席数 : 25席 (カウンター5席、テーブル20席)
営業時間 : 17時～24時
HP : <https://gj-dining.com/>



是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

GJダイニング株式会社 担当：長谷川有司

TEL : 090-8571-1804

E-mail : cyararins@yahoo.co.jp