

2018年8月3日
シダックス株式会社

冷たい「金沢おでん」や能登牛を使用した「肉うどん」
東京・銀座の石川県アンテナショップ 夏限定メニュー提供開始！！
～8月は体験イベントも多数開催～

総合サービス企業 シダックスグループの事業子会社で、公共施設の運営や学校給食、自治体業務などを行うシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 関口 昌太郎)が運営する石川県のアンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」(東京・銀座)では、2018年8月1日(水)～9月30日(日)の期間、「金沢おでん」の名店「赤玉本店」の冷たい夏おでん、石川県のブランド牛“能登牛”を使用した肉うどんを、夏限定メニューとしてイートインコーナーで提供いたします。



今回提供いたします「夏野菜の冷製ジュレおでん」は、おくら、トマト、南瓜白玉棒、加賀太胡瓜、金時草湯葉巻の具に、鰹ベースのジュレ状の出汁でお召し上がりいただく、夏にぴったりの冷たいおでんです。併せて登場いたしましたランチメニュー「能登牛の冷やし肉うどん」は、A5ランクの石川県のブランド牛“能登牛”を甘辛く煮込み、手延べうどんに乗せたシンプルなメニューです。うどんは、つるつるとのど越しさわやかな食感の「加賀金沢 鶴一屋」(石川県金沢市)の細うどんを使用しています。能登牛を贅沢に使用した限定6食(※土日祝は10食)の人気ランチメニュー「能登牛ステーキ丼」も、引き続きご用意しております。

また8月中には、「はちみつしぼり」や「加賀ゆびぬき体験」など、石川県の食や伝統を体験できるイベントも多数開催いたします。ぜひこの機会に店舗へお立ち寄りくださいませ！

<夏限定メニュー>

*夏野菜の冷製ジュレおでん(550円/税込)

“金沢おでん”の名店「赤玉本店」の、夏にぴったりの冷たいおでん。おくら、トマト、南瓜白玉棒、加賀野菜の加賀太胡瓜、金時草湯葉巻の具に、鰹ベースのジュレ状の出汁でお召し上がりいただきます。
(※単品で提供)



*能登牛の冷やし肉うどん(900円/税込)



A5ランクの石川県のブランド牛“能登牛”を甘辛く煮込み、つるつるとのど越しさわやかな食感の細うどんに乗せたシンプルなメニュー。使用する「加賀金沢 鶴一屋」のうどんは、手打ち・手延べにこだわり、油を使わず厳選された良質の小麦粉を天日塩だけで作るこだわりのうどんです。(※ランチタイムのみ提供、1日10食限定)

<8月開催イベント>

*はちみつしぼり体験

- <日時> 2018年8月11日(土) 11:00~17:00
<場所> 1階入り口横 イベントスペース
<参加費> 無料 ※予約不要
<内容> 金沢市のはちみつ専門店「みつばちの詩工房」のスタッフが出張し、みつばちの巣箱から、遠心分離機を使ったはちみつ絞りを体験できます。当日は、搾りたてのはちみつだけでなく、「加賀柚子みつドリンク」の振る舞いがございます。

*加賀ゆびぬき体験

- <日時> 2018年8月26日(日) ①11:00~13:00 ②14:00~16:00
<場所> 2階 カフェスペース
<参加費> 4,000円
<定員> 各回4名様(※要予約、先着順)
<内容> 加賀友禅の着物を仕立てるお針子さんが、余り糸で作ったのが始まりといわれているゆびぬきを作る体験です。お裁縫道具としてはもちろん、アクセサリやキーホルダーとしてもお使いいただけます。初めての方もお気軽にご参加ください!



◇他にも、能登野菜「金糸瓜」の試食販売<<8月12日(日)>>や、1粒約1,500円の最高峰ぶどう「ルビーロマン」の限定販売<<8月25日(土)・26日(日)>>もございます!◇

<「いしかわ百万石物語・江戸本店」概要>

- <住所> 〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル
<TEL> 03-6228-7177
<URL> <http://100mangokushop.jp>
<休日> 年末年始のみ
<営業時間> 10:30~20:00
◇イートインコーナー◇ 11:00~15:00(L.O 14:30) 16:00~19:30(19:00)
<アクセス> 東京メトロ有楽町線 銀座一丁目駅4番出口すぐ

