

ニユー・ト・キョー



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

2018年10月15日

株式会社ニユートーキョー

株式会社 Mizkan

ニユートーキョーとミツカンが期間限定メニューを共同開発

鶏肉をつかった「さっぱり鶏チャーシュー」3メニューが新登場！

～2018年10月15日(月)より発売開始～

日本の生ビール文化・ビヤホール文化のパイオニアとしての株式会社ニユートーキョー（代表取締役社長：森一憲、本社：東京都中央区日本橋室町、以下ニユートーキョー）と株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市 代表取締役社長 兼 CEO：吉永 智征、以下ミツカン）は、両社が共同開発した期間限定「さっぱり鶏チャーシュー」メニューを10月15日(月)よりニユートーキョーで発売いたします。



ニユートーキョーは、1937年の創業以来、ビールに合う料理をお客様にもっと楽しんで頂きたいと考え、いろいろな取り組みをしてまいりました。

ミツカンは1964年に「味ぽん®」を発売して以来、鍋のつけだれにとどまらず、パスタや煮物など、幅広いメニューにお使いいただく提案を続けてまいりました。

このたび、「食」を通じておいしさ、楽しさを提供してきた両社が想いをひとつにタッグを組みました。両社を結びつけたキーワードは今話題の“鶏チャーシュー”です。「味ぽん®」はお肉との相性も良く、“鶏チャーシュー”の味付けにもお使いいただけます。それをプロの腕であつと驚く料理に仕上げました。ビールとの相性も最高で、思わず「おいしい！」と言いたくなる味です。ぜひこの機会にお楽しみください。

ニユー・トーキョー



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

■株式会社ニユートーキョー 会社概要 <http://www.newtokyo.co.jp>

1937年6月9日に創業。有楽町・数寄屋橋から全国に生ビールの美味しさ、楽しさを広めた。創業以来、生ビールを核としたビヤホールを主な業態として、総合レストラン・チェーンへの礎を築いた。現在、和食・洋食・中国料理等を展開、「庄屋」「さがみ」「御影蔵」「河岸番外地」「東京屋台」「Hamburg Works」「七代目 卯兵衛」「森卯」など27の店舗ブランドで全国に80店を超える店舗を運営。1937年に開店した旧数寄屋橋本店では、フタ付の陶器製ジョッキ「シユタイン」を預かる会員制システムが人気を呼び、学者や芸能人、マスコミ関係の文化人の溜まり場の的存在に。1960年から1974年まで開催した"ビール祭"で提供した絵皿は20世紀の美術を代表する世界的巨匠の一人である棟方志功氏などによって原画が作成。日本の生ビール文化・ビヤホール文化のパイオニア。

■株式会社 Mizkan

1804年の創業以来、人々の食文化を創造する「商品とメニュー」を提供し、「食酢」の他にも「ぼん酢」「食酢飲料」「手巻き寿司」などのブームを作ってきた。微生物の発酵技術を活かした、差別化された新しい価値を持った納豆も取り扱う。調味料の提案にとどまらず、食卓を通じて家族の団欒、仲間の親睦に貢献している。変わらない味や伝統を守りつつ、そこに新しい息吹を吹き込みながら、大切に未来へ伝えていくことが命を伝え、育み、受け継いでいくことだと考え、時代に合った人々の食生活、食文化がよりよいものになるよう提案している。

■本件に関するお問い合わせ、ご取材のお問い合わせ

株式会社ニユートーキョー 広報事務局

(株)自由が丘PR TEL 03-5654-7995 担当 坂田

株式会社 Mizkan Holdings 役員室 広報グループ

本社： 電話 0569-24-5087 FAX 0569-24-5011 担当 猪飼・吉田・大村

東京： 電話 03-3555-2607 FAX 03-3297-8578 担当 高市

【「さっぱり鶏チャーシュー」期間限定コラボメニュー商品概要】

<p>商品名：鶏ももチャーシューの 「味ぽん®」ピラフ 価 格：1,000 円（税抜） ※平日ランチタイムにご提供</p>	
<p>商品名：国産骨付き鶏チャーシュー のグリル 価 格：1,200 円（税抜） ※ディナータイムにご提供</p>	
<p>商品名：しっとり鶏チャーシュー 価 格：700 円（税抜） ※ディナータイムにご提供</p>	

【お取り扱い店（ニユートーキョー）】

- ・ニユートーキョービヤホール 数寄屋橋本店
- ・ニユートーキョービヤホール 有楽町電気ビル店
- ・ニユートーキョーミュンヘン 新宿店
- ・ニユートーキョービヤレストラン パレスサイドビル店
- ・ニユートーキョービヤホール 東京駅八重洲口店（「しっとり鶏チャーシュー」のみご提供）