

&lt;報道関係者の皆様&gt;

秋の締めくくりは「かに」、冬は「かき」  
**進化した新感覚BBQ＝地方の食材が楽しめる！**  
 ～季節ごとのテーマでBBQが変わる新スタイル～

**『デジキューBBQガーデン 新橋店』**  
 港区新橋1丁目 第一ホテル裏



**産地直送**

**蟹取県 鳥取の「蟹」大放出!!**  
**蟹の直送販売イベントを開催**

開催期間 2015年 11月17日(火)～11月29日(日)  × 

株式会社 デジサーフ（本社：神奈川県藤沢市辻堂神台 2-2-1 アイクロス湘南 8階 代表取締役：高橋佳伸）は、デジキュー事業「<http://digiq.jp/>」の期間限定・新大型店舗を、港区新橋一丁目（新橋第一ホテル裏）に7月16日にオープン致しました。本店舗はこれまでのバーベキュー施設から進化させて、より自由に、より楽しく、そしてより旬なバーベキューを堪能できるように、【季節ごとにテーマを設定し、その世界感を楽しむスタイル】を提唱、体験できるモノとなります。

第一弾のテーマは、『夏を思いっきり楽しむ！おいしくて健康的なBBQ』を掲げ9月末までに約14,400人が来場し、大変盛り上がりました。今後は第二弾のテーマ“秋の味覚を堪能！地方の食材が都心で楽しめる”という新たなコンセプトを掲げ、季節ごとにテーマを変えて、冬は「かき小屋」と海鮮バーベキューをご提案して参ります。

## 進化したBBQ＝地方の食材が都心で楽しめる

「地方を元気に！都心で働くサラリーマンの故郷も元気にしたい！」をキーワードにサラリーマンの街、新橋のド真ん中に生まれた新たなコミュニケーションスペースで、仕事の疲れやストレスを開放して、「余暇をもっと快適に！」楽しむ場を提供します。また、デジキューを通じて、多くの自治体や生産者がその魅力を発信できる場を提供して参ります。

### ◆お問い合わせ先◆

株式会社 デジサーフ

担当：大江 愛弓 メールアドレス：pr@digisurf.co.jp

TEL:0466-53-4793 FAX:0466-36-9689

## 秋のしめくくりは旬の味覚、鳥取県直送の『かに』

デジキューBBQ ガーデン新橋店に特別ブースを設けて、今が旬の鳥取県の「蟹（カニ）」を堪能できる「鳥取 かに小屋」が期間限定でオープン。今が旬！蟹取県鳥取の「蟹」を大放し！！鳥取から直送された蟹は『都内では、なかなか見られない大きさで、あまり出回らない希少品』です。

■「鳥取 かに小屋」開催期間：2015年11月17日（火）～2015年11月29日（日）

■時間：10：00～22：00（平日は16：00～）

●1日10組限定！【松葉がに】【ベニズワイガニ】を鳥取県から直送販売します。

※蟹は予め下茹でしており、その場ですぐにお召しあがれます。お持ち帰り不可。

●鳥取県地酒（強力米）、県産ワインなど、都内では手に入りにくい商品も販売

### 松葉がに



●1日10組限定！鳥取県直送販売

<鳥取港松葉ガニ初水揚げ風景>

【松葉がに盛り 7,000円（税別）】

※松葉がに1枚+なんとベニズワイガニ1枚サービス！！

松葉がには、成長したズワイガニの雄のことで、殻が固く、はさみは大きく、ずっしりと重いです。鳥取県のズワイガニ漁は、11月～3月まで、山陰沖の漁場で水揚げされ、鳥取県の代表的な冬の味覚のひとつです。身がぎっしり詰まっっていて、旨みたっぷりです。まさに、カニの王様です！！松葉がに漁資源保護のため、毎年、漁獲量に制限を設けています。

鳥取県や兵庫県の独自の取り組みとして、漁獲サイズは省令よりも厳しい独自の制限を設けています。

毎年味わえている松葉がにですが、こういった取り組みがあるからこそ、例年どおり美味しく食すことができます。

#### ◆お問い合わせ先◆

株式会社 デジサーフ

担当：大江 愛弓 メールアドレス：pr@digisurf.co.jp

TEL:0466-53-4793 FAX:0466-36-9689

## ベニズワイガニ



●1日10組限定！鳥取県直送販売

＜鳥取港ズワイガニ水揚げ風景＞

【ベニズワイガニ3枚盛り6,000円（税別）】

名前のお通り、鮮やかな紅色が特徴で、身はみずみずしく甘みがあります。

地元では紅がに（ベニガニ）と呼ばれて親しまれています。

体型、大きさはズワイガニ（松葉がに）とほぼ同じで、加工品として捨てる部分がないほど利用価値が高く様々な料理に応用できます。

鳥取県の境港市は、ベニズワイガニの水揚量全国一位を誇ります。

日本海でのベニズワイガニ漁業は、かごを使って漁獲しています。

9月～6月までの間、日本海の水深800mより深い海域で操業を行っています。

まさに日本海の深海からの恵みです。

## 鳥取県の地ワイン、地酒、地ビール販売

### 【地ワイン】

北条ワイン 赤・白 700円/ HALFボトル (360ml)

### 【地酒】

日置桜 伝承強力 450円/1杯 (180ml)

辨天娘 純米玉栄 400円/1杯 (180ml)

千代むすびの大吟醸袋取しずく 1500円/1杯 (180ml)

日置桜 純米ひやおろし山装ふ 500円/1杯 (180ml)

利き酒セット 900円

### 【地ビール】

大山Gビール ヴァイツェン 796円/1ボトル

大山Gビール ピルスナー 796円/1ボトル

### ◆お問い合わせ先◆

株式会社 デジサーフ

担当: 大江 愛弓 メールアドレス: pr@digisurf.co.jp

TEL: 0466-53-4793 FAX: 0466-36-9689

## 冬は「かき小屋」と海鮮バーベキュー

かき小屋ブームの火付け役、デジキューかき小屋が今年も帰ってきました！  
今年漁師直伝の「がんがん焼き」という蒸し焼きスタイルで  
ふっくらみずみずしい牡蠣を食べ放題！



●大人1名様 3,480円 / 小学生1名様 1,980円 (税別)

「がんがん焼き」とは、カキを缶の中に豪快に入れ、酒蒸しにする漁師直伝の浜料理。  
とてもジューシーでぷりっぷり！に蒸し上がります。

食べ放題スターターセット ※お代わりは、かきのみ



- ・牡蠣 約1kg (7~8個) /1テーブル  
一回の量をこちらでお渡しいたします。
- ・【白ハマグリ (ホンビノス貝)】6個/1人  
5分でプリプリアツアツの旨味たっぷり焼き貝
- ・【まる天揚】1枚/1人  
シンプルながら奥深い味わい
- ・【発芽玄米おにぎり】1個/1人  
有機発酵玄米使用のこだわり焼きおにぎり

※その他海鮮バーベキューを単品販売

BBQ&CAMP デジキュー事業



<http://digi.jp/>

「バーベキューをもっと身近に便利に簡単に」を実現するバーベキュープラットフォームサービスです。バーベキュー(以後 BBQ と表記)はコミュニケーションの場として利用するため予約は必須です。予約システムをプラットフォームにし、BBQ 場と利用者、産地食材と BBQ 場、BBQ 場と運営者、BBQ 機材販売業者と BBQ 業者をマッチングさせる O2O サービスです。2370万人という BBQ 市場の顧客情報をネット上に集めつつ、都心部へのリアルな店舗展開でさらなるニーズを掘起し、地方のリアル店舗へ利用者を誘導していきます。

### ◆お問い合わせ先◆

株式会社 デジサーフ

担当:大江 愛弓 メールアドレス: pr@digisurf.co.jp

TEL:0466-53-4793 FAX:0466-36-9689

## 会場概要

### デジキューBBQ ガーデン 新橋店



- サブコピー：新橋駅前に突如出現したバーベキュー場
- 秋のテーマ：“秋の味覚を堪能！産地の食材を都心で楽しめる”
- 営業期間：2015年7月16日～2016年2月末  
12月からは冬の味覚「かき小屋」をOPEN  
詳しくはこちら <http://digiq.jp/shimbashikaki/>
- 営業時間：10：00～22：00 定休日なし（平日は16：00～）
- 住所：東京都港区新橋一丁目1-13
- テーブル数：64卓 席数：256席
- 利用料金：大人2,000円・小学生1,000円（税別）・幼児無料  
（※2時間半制）
- 利用形態：食材飲料持込みOK・事前予約&当日利用・BBQ機材無料レンタル
- 予約電話：0570-01-5382（予約受付：10：00～17：00）

■予約HP：<http://digiq.jp/shimbashi/>

（※予約開始は一ヶ月前の同日11時から。）



#### アクセスMAP

##### 【交通案内】

JR・東京メトロ銀座線  
都営浅草線・ゆりかもめ  
「新橋駅」より徒歩約5分

都営三田線  
「内幸町駅」より徒歩約3分

都営大江戸線「汐留駅」より徒歩約10分

#### ◆お問い合わせ先◆

株式会社 デジサーフ

担当：大江 愛弓 メールアドレス：pr@digisurf.co.jp

TEL:0466-53-4793 FAX:0466-36-9689