

日本で唯一“揚げたての栃尾揚げ”を提供する居酒屋『あげ屋早稲田口店』 栃尾揚げ・ぶりしゃぶ・地鶏しゃぶ食べ放題コースを10周年記念でスタート

株式会社プラス・フード・システムが運営する、全国唯一の「揚げたての栃尾揚げ」を提供する居酒屋『あげ屋』が2018年2月に10周年を迎えました。これを記念し、4月17日(火)より『あげ屋早稲田口店』にて「10周年感謝コース」をスタートいたします。



■ こだわりの栃尾揚げに加えて、新鮮なぶり・地鶏しゃぶしゃぶが食べ放題！

日本で唯一「揚げたての栃尾揚げ」を提供する『あげ屋』が2018年2月に10周年を迎えました。これを記念し、『あげ屋早稲田口店』にて食べ放題コース「10周年感謝コース」をスタートいたします。

看板メニューである「栃尾揚げ」は、全て手上げの熱々の状態でご提供いたします。お刺身でもお召し上がりいただける「ぶり」や、厳選した「つくば地鶏」のしゃぶしゃぶが食べ放題となっておりますので、思う存分お楽しみください。

《10周年感謝コース概要》

料金 : 4,480円(税込)

開催期間 : 2018年4月17日(火)～

提供時間 : 120分間、L.O.30分前

※仕入れの状況により内容が変更になる場合があります。

※コースは4名様より承ります。

※1日限定5組とさせていただきます。

※追加お代わりの食べ残しは追加料金を頂きます。(栃尾揚げ1ケ200円・ぶりしゃぶ、地鶏しゃぶ1枚各150円)

コース内容 :

120分飲み放題付き

【1】本日の野菜サラダ

【2】全国唯一の揚げたての栃尾揚げ(食べ放題)

【3】特撰ぶりしゃぶ(食べ放題)

【4】地鶏しゃぶ(食べ放題)

【5】野菜しゃぶ

【6】超濃厚!!海グラタン

【7】大分名物とり天

【8】イカゴロ焼き

【9】濃厚いか肝の漁師めし

～コース特典～

「獺祭」四合瓶ボトルを80%OFFでご提供 通常4,990円(税抜)→999円(税抜)

※4名様につき1本まで

【新潟県の郷土料理 “栃尾揚げ”】

江戸時代より多くの方に愛され続けてきた新潟県長岡市栃尾地方の名物料理。

通常の油揚げの約3倍、長さ20cm・幅6cm・厚さ3cmという巨大なもので、見た目は厚揚げに似ています。

低温鍋と高温鍋で1回ずつ揚げることから、口に入れるとパリッとした歯ざわりと適度な弾力があり、芯までふっくらと柔らかに仕上がります。現在、栃尾地方で油揚げを作る豆腐店は16。

誕生の由来は全国から参詣者を集めた地元の秋葉神社が、豆腐職人に土産物の考案を頼み誕生したという説。もう一つは江戸時代に馬市で馬の売買が成立した際、酒宴で食べるつまみとして広まったという説だそうです。



【“栃尾揚げ”との出会い】

『あげ屋』は、本場揚げたての栃尾揚げをより多くの方々に食べてもらいたいとの思いから始まりました。

店主が初めて食べた栃尾揚げの美味しさに感動し、現地の店に弟子入りして修行。“本場と全く同じ味”にこだわっています。店舗では、栃尾から仕入れた生地を食べやすいように1/4サイズに変更。

栃尾揚げ専用として特注したフライヤーで低温と高温の2段階の温度で揚げることで20分、10センチ四方のふっくらふわふわの栃尾揚げが完成します。

揚げたての状態でご提供したいので、お客様には「賞味期限は1分！」とお伝えしています。

全国の飲食店の中で、生地から揚げる栃尾揚げを食べられるのは『あげ屋 本店』、『あげ屋 早稲田口店』の2店舗のみです。

■ あげ屋 早稲田口店

JR高田馬場駅の早稲田口から徒歩1分のビル2Fに、『あげ屋 本店』に続きオープンした『あげ屋 早稲田口店』。本店よりも席数を増やし、98席と大きな店内には京都の川床をイメージした中二階席や、大小個室、最大50名までの利用可能なお座敷などを完備。高田馬場～早稲田エリアの皆様のご多様な宴会に幅広くご利用いただいています。



■ あげ屋 本店

『あげ屋 本店』は、昔ながらの大衆酒場を思わせる店構えでお客様をお迎えいたします。JR 高田馬場駅戸山口からすぐの好立地にありますので、大人数でのご宴会はもちろん、お仕事帰りに軽く一杯のご利用也大歓迎。ぜひお気軽にお立ち寄りください。



<店舗概要>

■店舗名 : あげ屋 本店
■URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13060168/>
■所在地 : 東京都新宿区高田馬場 4-2-31 瀬古ビル 1F
■電話番号 : 03-3371-3302
■営業時間 : 17:00～24:00 (L.O.23:30)
■定休日 : 月曜定休

■店舗名 : あげ屋 早稲田口店
■URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13156293/>
■所在地 : 東京都新宿区高田馬場 2-16-3 柏ビル 2F
■電話番号 : 03-6273-9212
■営業時間 : 17:00～24:00 (L.O.23:30)
■定休日 : 無休

<会社概要>

■会社名 : 株式会社プラス・フード・システム
■所在地 : 東京都新宿区高田馬場 2-16-3 柏ビル 2F
■電話番号 : 03-6302-1540
■代表者 : 代表取締役 勝俣 賢二
■事業内容 : 居酒屋の経営
■店舗数 : 都内 5 店舗
■設立 : 2009 年 12 月

【プレスリリースのお問い合わせ先】

担当 : 宮下 慧
TEL : 080-5048-3886(直通)
e-mail : sei.miyashita@gmail.com