

**うに刺し販売価格の30%を北海道地震の被災地に寄付いたします。
「うに小屋」高田馬場店、渋谷店をはじめ6店舗で9月30日まで実施**

北海道から空輸した完全無添加の「塩水うに」を始めとする北海道産食材の支援販売

株式会社プラス・フード・システム(本社:東京都新宿区 代表取締役:勝俣賢二)は、2018年9月9日(日)より9月30日(日)まで『うに小屋』高田馬場店、渋谷店をはじめ6店舗での「うに刺し」の売上の30%を北海道地震の被災地に寄付いたします。



【北海道地震にあたって】

2018年9月6日未明に発生いたしました北海道胆振東部地震により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

私ども「うに小屋」は、北海道から「本物のうに」を安価かつ安定的に供給していただくことで営業することが出来てきました。このたびの地震にあたって弊社に出来ることは、これまで以上に北海道産の食材を買い続け、多くのお客様に食べていただくことだと思っております。私たちに出来る限り、北海道の経済活動を止めないことが大切だと考えています。

まずは出来ることからと考え、北海道産の食材(旬の秋刀魚、イクラ、白子、野菜等)を通常の3倍の量を仕入れて「食べてできる支援」を行います。

さらに、2018年9月9日(日)～9月30日(日)の北海道産「無添加うに刺し」「うに屋のTKG」の売上の30%を被災地に寄付させていただきます。詳細および結果につきましては後日、店頭にてご報告させていただきます。また、期間中にご来店頂き対象商品をご注文頂いた方には北海道のブランド玉ねぎ(真白)をプレゼント致します。(先着300名様)

【対象商品】

- ・無添加うに刺し 1,900円～(税抜)
- ・うに屋のTKG 1,400円(税抜)

【対象店舗】

- ・うに小屋 高田馬場店
- ・あげ屋 高田馬場本店
- ・日本酒バル うに小屋
- ・魚渋谷 高田馬場店
- ・うに小屋 渋谷店
- ・尾崎牛ゆっけ小屋 渋谷店

【完全無添加、本物のウニの味】

ウニという食材は水分をとっても多く含むものであり、海水から出すと溶けて形が崩れてしまう上に痛みやすく、産地以外で鮮度の良いウニを味わうことは難しいと言わざるを得ません。

ウニという多くの方が、箱板の上に綺麗に並んでいる「箱うに」をイメージされると思います。これは溶けて形が崩れやすいウニを凝固剤である「ミョウバン」という食品添加物によって固め、型崩れを防止し、輸送と保存をしやすくした商品です。しかし、このミョウバンには独特の苦味や臭味があり、ウニ本来の味が損なわれます。ウニは嫌いという方の多くは、このミョウバンの味をウニの味と勘違いされている場合があります。

当店のウニは箱うにではなく『塩水うに』を使用しています。『塩水うに』はミョウバンなどの食品添加物を一切使わず、海水と同じ塩分濃度の殺菌された塩水にひたしたまま輸送することで型崩れを防止した商品です。獲れたてかつ良質なウニを信頼できる生産者から当日便で空輸し、専門店として大量に販売することで長期間保存することなく、いつでも完全無添加の新鮮なウニをご提供しています。

【採算度外視のご提供価格】

当店で提供している品質の『塩水うに』の仕入価格は驚くほど高く、キロ当たり3～5万円にもなります。一般的な買取先は高級鮨店で、1貫2000円以上で販売されていることも少なくありません。当店ではこの『最高級塩水うに』10～12貫分の量を2900円（税別）にてご提供しております。実に原価率は80%を超えておりますが、お客様に『本物のウニ』をご提供する為に仕入先に直談判して以来、10年間の信頼関係から現在の仕入価格と安定的な入荷を実現しています。



【写真：うに刺身4種 1人前 2,900円(税別)より】

完全無添加の『塩水うに』だけを使用している『うに刺身4種』は、一般相場で12,000円程度のものを1人前2,900円(税別)でご提供しています。この価格が実現できているのは北海道の生産者さんの強力なバックアップ体制があってこそです。

『醤油厳禁！』最高の鮮度と素材を、そのままor塩だけでお召し上がりください。

エゾバフンとキタムラサキ等の種類や産地の違いを食べ比べでき、季節により利尻・礼文・浜中・余市等のプレミアムウニも入荷いたします。

<店舗概要>

■店舗名 うに小屋 高田馬場店（1F バル、2F テーブル席・個室）
■URL <https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13158485/>
■所在地 東京都豊島区高田 3-10-14 吉野ビル 1、2F
■電話番号 050-5589-6453
■営業時間 18:00～23:30 (L.O.23:00)
■定休日 無休 ※月に1回程度メンテナンス休あり

■店舗名 うに小屋 渋谷店
■URL <https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13215818/>
■所在地 東京都渋谷区円山町 18-2 林ビル 1F
■電話番号 050-5594-8234
■営業時間 18:00～23:30 (L.O.23:00)
■定休日 月曜 ※その他月に1回程度メンテナンス休あり

■店舗名 あげ屋 高田馬場本店
■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 050-5568-4538
■営業時間 18:00～23:30 (L.O.23:00)
■定休日 月曜 ※その他月に1回程度メンテナンス休あり

■店舗名 魚洪 高田馬場店
■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 050-5589-6453
■営業時間 18:00～23:30 (L.O.23:00)
■定休日 無休 ※月に1回程度メンテナンス休あり

■店舗名 尾崎牛 ゆっけ小屋 渋谷店
■URL <https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13225515/>
■所在地 東京都渋谷区神泉 8-12 1F
■電話番号 050-5596-1116
■営業時間 18:00～23:30 (L.O.23:00)
■定休日 日・月曜 ※10月より日曜も営業。月に1回程度メンテナンス休あり

<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6店舗
■設立 : 2009年12月

<プレスリリースの問い合わせ> TEL: 080-5048-3886 (広報:宮下)