

## 冬が旬！北海道産の白子・いくら・うにの美味しさをたっぷり堪能

### 白子『旬』小屋 11月1日より高田馬場に期間限定でオープン

冬季限定！北海道産の「白子」「いくら」「うに」に特化した飲食店

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11月1日（木）より2019年3月31日（日）まで 『うに小屋』 高田馬場店を期間限定でリニューアルし、冬季限定で「白子『旬』小屋」としてオープンいたします。



#### 【冬季限定！白子『旬』小屋の白子とは】

白子（しらこ）とは、魚類の精巣を食材として使う場合の呼び名で、高タンパク質で低脂肪に加え、ビタミンやミネラルも豊富に含まれています。特にビタミンB群とアミノ酸を多く含むために美肌効果が期待できる上、ビタミンE等による抗酸化作用、特別なアミノ酸による脂肪吸収抑制などの効果も加わり、アンチエイジング食材としても注目されています。

当店では、この白子の中でも高級食材とされている北海道産の「真鱈の白子」を使用しています。一般的な白子はボイルしたものを食しますが、今回は冬季限定として、北海道産の「極鮮」だからこそできる「生刺し白子」をご提供いたします。今まで食べてきた白子は何だったのだろう、と衝撃を受ける「生刺し白子」をぜひ賞味いただきたいと思います。

上写真 「生刺 白子ぼん酢 2種盛り」 1,780円（税抜）

他メニュー 「生刺 白子ぼん酢」1,380円 「限定ボラ白子ぼん酢」1,100円 「生白子のレア焼」1,500円 他

【生白子と寒ぶりのしゃぶしゃぶ】

1,990 円～（税抜）

刺身でも食べられる極鮮の「白子」と「寒ブリ」をしゃぶしゃぶで。ブリは12月から1月にかけて最盛期を迎え、この期間に漁獲される「寒ブリ」はキュッと身が引き締まり、脂がのった極上の味となります。生白子と寒ブリのしゃぶしゃぶはぜひ一度は食べていただきたい一品です。



【うに刺し 4種盛】 2,900 円（税抜）

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。獲れたてかつ良質なウニを北海道から当日便で空輸してご提供します。

【うに屋のTKG】 1,400 円（税抜）

「無添加うに」とイクラ・トビコを贅沢にたっぷり乗せて卵黄を加え、たまり醤油をかけてかき混ぜると、クリーミーな「うに」とプチプチ食感のイクラ・トビコの組み合わせが絶妙。実にご来店されたお客様の8割が頼む大人気メニューです。



【肝付 かわはぎ刺し】 1,400 円（税別）

カワハギの旨さの秘訣は何といても「肝醤油」。肝を醤油に溶かして作る「肝醤油」で食べると、身の旨味が最大限に引き立ちます！

肝が美味しいのは冬の11～1月。カワハギの白身は淡白で上品な甘味があり、フグのようなコリコリとした食感が特徴です。





---

### <店舗概要>

---

- 店舗名 : 冬季限定！白子「旬」小屋 高田馬場店
- URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13227297/>
- 所在地 : 東京都豊島区高田 3-10-14 吉野ビル 1、2F
- 電話番号 : 050-5596-4091
- 営業時間 : 18:00～23:30 (L.O.23:00)
- 定休日 : 月・火曜定休 ※白子小屋が休みの場合は、2F うに小屋で白子小屋のメニューもお召し上がりいただけます

---

### <会社概要>

---

- 会社名 : 株式会社プラス・フード・システム
- URL : <https://www.sanchokuya-group.com/>
- 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)