

漁師が釣って自分で焼いた！わらやき鰹たたきが食べられる！ 「わら焼き体験と土佐のおふくろの味 明神丸 梅野」6月21日(金)オープン

本場土佐の薫焼きたたきを提供する「薫焼き鰹たたき 明神丸」が、6月21日(金)に高知市内に新店舗「わら焼き体験と土佐のおふくろの味 明神丸 梅野」をオープンしました。店内では実際に鰹のわら焼き体験が可能で、高知のおふくろの味や郷土料理をご堪能いただけます。

<店舗外観>



<ショップロゴ>



「薫焼き鰹たたき 明神丸」は、2000年に高知市民の台所として親しまれている「ひろめ市場」内に第1号店をオープンして以来、現在では高知、愛媛、香川、岡山、東京の1都4県に10店舗以上を展開している薫焼き鰹たたき専門店です。

6月21日(金)にオープンした新店舗は、「明神丸」の由来にもなった1本釣り鰹漁船明神丸の創業者「明神亀次」の妻「梅野」の名前を借りたものです。本店舗は、高知に観光で来られた方、地元の方々に向け、家族3世代で楽しめる店舗をコンセプトにしており、常に感謝の気持ちを忘れず家族を支えた「梅野」のように、心を込めたおもてなしを提供し、101席の広々とした空間でゆったりと高知のおふくろの味を楽しんでいただけます。

<明神丸初の土佐伝統の「鰹のわら焼き体験」！>



梅野店の名物は、自分で鰹を焼き上げる「わら焼き体験」。梅野店では明神丸初となる、お客さま自身が土佐伝統の鰹のわら焼きを体験できるコーナーを店内に併設いたしました。ご家族で土佐伝統体験が可能で(ハーフ(約1人前)1,000円〜・税別)、わら焼き体験をされた方限定でお疲れ様ドリンク(一杯無料)の嬉しいサービスもあります。全国的には鰹のたたきはポン酢で食べるのが主流ですが、明神丸では当初より、鰹を薫焼きにして天日塩で食べる本場・土佐流の食べ方で提供しています。ご自分でわら焼きした鰹を、鰹のうまみや食感をしっかりと感じられる塩たたきでお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。

<西は土佐清水、東は室戸まで高知の各地域の味を堪能>



高知県全体をイメージしたメニュー展開をおこない、西は土佐清水、東は室戸まで各地域の食材を味わっていただけます。

「出汁にこだわった梅ちゃん家のおでん」は焼いた鰹から出汁をとって一晩寝かせ、さらにもう一度鰹から出汁をとり染み込ませます。しっかり具材に染みこんだ出汁がたまらない逸品です。

「室戸の漁師直送の金目鯛」はまずは刺身、残りは天ぷらや煮付けにして召し上がっていただけます。



※写真はイメージです。

■「わら焼き体験と土佐のおふくろの味 明神丸 梅野」店舗情報

住所: 〒780-0870 高知県高知市本町2-1-2 谷内ビル アクセス:とさでん伊野・後免線堀詰駅出口より徒歩約2分、JR高知駅南口より徒歩約21分
電話番号:088-802-6102 営業時間:月~日・祝日・祝前日17:00~23:30 (料理L.O.23:00、ドリンクL.O.23:00) ※7月中旬より土日祝日のみランチ営業開始予定
定休日:年中無休 席数:101席(個室・座敷・掘りごたつ・テラス席あり)

■会社概要

社名:株式会社明神食品
代表者:代表取締役社長:森下幸次
所在地:本部事務所 高知市追手筋1丁目9-15 セントラルビル5F
本社 高知県幡多郡黒潮町黒潮一番地

設立:1999年7月8日(平成11年)
URL:<http://myojinmaru.jp/>

<本件に関する問い合わせ> 株式会社明神食品 本部事務所 管理本部 担当者名:枝松 由樹
TEL:0888219812 E-Mail:edamatsu@myojin.com