

陳建一氏監修！辛さと旨さがやみつきに！！
マーラー
「イベリコ豚バラ麻辣しゃぶしゃぶ」期間限定で登場！
しゃぶしゃぶすき焼どん亭 2020年1月16日販売開始

株式会社アークミール（本社：東京都中央区、代表取締役社長：栗岡琢也）が運営する「しゃぶしゃぶすき焼どん亭」（以下どん亭）では、来る2020年1月16日（木）に『麻辣しゃぶしゃぶ』の販売を期間限定で開始いたします。



陳建一氏監修！「イベリコ豚バラ麻辣しゃぶしゃぶ」を期間限定で販売！

今回初めて四川飯店のオーナーシェフである陳建一氏に監修を仰ぎ、期間限定で「麻辣しゃぶしゃぶ」を販売いたします。3種の醬（豆板醬・麻辣醬・甜麵醬）に7種の香辛料（花椒・唐辛子・五香粉・グローブ・スターアニス・ブラックペッパー・クミン）を使用した特製麻辣だし。その特製麻辣だしに朝天辣椒と花椒油を加えることで本格的な味を再現しました。四川料理にはかかせない唐辛子の朝天辣椒は、粉末とホールのダブルで入れることによりスッキリとした辛さに。仕上げに使う花椒油のしびれるような辛さと独特な風味が食欲をそそります。

お肉はイベリコ豚のバラの部位をご用意しました。麻辣だしの辛さがイベリコ豚の特徴である脂身の甘さを引き立てます。おすすめは本場の食べ方でもある、ごま油とおろしニンニクのつけだれ！だしにしっかり味があるためそのままでも充分美味しいのですが、つけだれにつけるとスープの辛みを優しく包みさらに本格的な味になります。また、麻辣だしと昆布だしの2色鍋でご提供しますので、辛さが苦手な方とも一緒に楽しめます。寒い冬にぴったり！辛さと旨さがやみつきになる「麻辣しゃぶしゃぶ」で体も心も温まってください。

『麻辣しゃぶしゃぶ定食』 1,980円（税抜）

- ◆イベリコ豚肉<バラ> ◆麻辣だし・昆布だし ◆つけだれ ◆鍋野菜 ◆香の物 ◆薬味
- ◆ポン酢 ◆ごまだれ ◆ごはん(太うどん・中華麺) ※ごはん・太うどん・中華麺は、おかわりできます。

『麻辣しゃぶしゃぶ 食べ放題コース』 2,980 円 (税抜)

- ◆イベリコ豚肉<バラ> ◆麻辣だし・昆布だし ◆つけだれ ◆鍋野菜 ◆香の物
 - ◆ごはん(太うどん・中華麺) ◆ポン酢 ◆ごまだれ ◆薬味
 - ◆特選牛ロース ◆熟成牛ロース ◆牛カルビ ◆豚ロース ◆鶏むね ◆鶏つみれ
- ※120分食べ放題。上記の品がすべて食べ放題です。年齢別価格をご用意しています。



画像は麻辣しゃぶしゃぶ食べ放題コースのイメージです。



「四川飯店」オーナーシェフ・陳建一氏
陳氏の代名詞となるメニュー「麻婆豆腐」をはじめ
四川料理には欠かせない香辛料使いの達人であり
麻辣の第一人者。

しゃぶしゃぶすき焼どん亭 店舗一覧

http://www.don-tei.jp/shop_map.html



【会社概要】

会社名：株式会社 アークミール

所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 36-2

代表者：代表取締役社長 栗岡 琢也

設立：昭和45年7月1日

URL：<http://www.arcmeal.co.jp>

事業内容：ステーキを中心とする料理及び飲料の加工・調理・提供

株式会社アークミールは株式会社吉野家ホールディングスの連結子会社で、「ステーキのどん」「しゃぶしゃぶ すき焼どん亭」「ステーキハウス フォルクス」などを運営しております。今後も食を通じて、世界の架け橋になれるように取り組んでまいります。

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 アークミール 広報宣伝担当 池田

TEL：03-5651-8670 FAX：03-5651-8663

