コチュジャンのコクとにんにくの旨み入り［ピリ辛◯美鍋販売開始］

株式会社シルフ・コーポレーション(本社：神奈川県川崎市麻生区、代表取締役：伊藤雅人)は、2011年2月1日（火） より17:00 23:00のディナータイムの新メニューとして【ピリ辛◯美鍋Red】を始めます。

■【カラダの内からあたたまる】
2月に入りましたが、まだまだ寒さが続いております。「食でカラダを温める」そう考えた時に発汗作用がある唐辛子を使ったメニューを思いつきました。
チゲスープベースに唐辛子・コチュジャン・ごま油・にんにく・大豆・鶏肉を使い、◯美鍋の具材にあうスープをつくりあげました。

■【辛さ調節が可能 】
辛さの調整は豆板醤（トウバンジャン）で。食べている中で「もっと辛く！」というご要望があれば辛さ追加もOK。

■【唐辛子に期待できる効能】
唐辛子にはカプサイシンが豊富に含まれ、そのカプサイシンの効能は食欲を増進し、発汗を促し、体内に蓄積した脂肪を燃やしエネルギーの 消耗を促進する働きがあります。そのうえ血液をサラサラにして血栓を予防することもあり、美容に健康に良い点が多く含まれ、まさに［◯美鍋マルビナベ］のコンセプトにぴったりに仕上がりました。

これから寒さ本番の冬が到来。温かい、栄養たっぷりの鍋で芯からあたたまって、元気にキレイに冬をenjoyしましょう

■【価格】
単品：◯美鍋Red(1人前) 2,480円
コース：◯美鍋Red(1人前) 4,500円

　◯美鍋(マルビナベ)とは
◯美鍋（マルビナベ）は昼はカフェ、夜はバーベキューレストランの『voldog Cafe＆B.B.Qyokohama』の冬の新メニューとして誕生した蒸し鍋と薬膳鍋としゃぶしゃぶが一つになったコラーゲン入鍋。
お客様からの「バーベキューみたいな楽しい鍋が無いかなぁ」という話から1以上をかけてつくりあげた鍋で、鍋自体もオリジナルで作った力の入れよう。

・丸型せいろをつかっている

・盛り付け（しゃぶしゃぶ）がせいろを丸く囲む
・球状コラーゲンバルーンを使用
・「美」を鍋の中にまるく収めた という意味から『〇美鍋（マルビナベ）』というネーミングに

※その他詳細は下記ウェブサイトまで

■店舗情報
イーボルドッグカフェ＆ビービーキューヨコハマ
evoldog Cafe ＆ BBQ YOKOHAMA
〒221-0056
横浜市神奈川区金港町1-10 横浜ベイクォーター2F
営業時間11時 23時（Cafe は11:00 17:00）
無休 TEL 045-450-6325 FAX 045-450-6326

■オフィシャルサイト
http://www.marubi-nabe.jp/

■ 本プレスリリースに関するお問い合せ先
〒102-0073東京都千代田区九段北１丁目3-5 九段ISビル3F
株式会社シルフ・コーポレーション
TEL 03-3265-1048 FAX 03-3265-1049
広報担当：福田大介 mail: fukuda@evoldog.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com