夏の新名古屋めしピリッと辛口「夏フグのチョジャン」登場！特選はも料理、はもの出汁を使った牛まぶしも同時に提供開始

ふぐ料理・すっぽん料理・季節料理等を提供している楽楽楽（さんらく）を運営する株式会社楽楽楽（取締役社長：栗田 幸典 名古屋市名東区）は7月1日（水）
より新メニューとして、「夏フグのチョジャン」「本格はも料理」「新名古屋名物牛まぶし」の3種類を提供開始致します。

◆楽楽楽、夏の新メニュー概要
①夏フグのチョジャン
トラフグといえば山口県の下関が有名ですが、実は愛知県も有数の産地。水揚げ量は全国トップクラスとなっています。楽楽楽は愛知県内から産地直送仕入れているため他の店舗では中々味わうことが出来ない「天然・新鮮な夏のとらふぐ」を提供することができます。その環境を活かして、これから夏を迎える皆さまにもフグに親しみを持って食べて貰う為、「ピリッと辛口味」に工夫して考案した新メニューです。

②本格はも料理
古くは大分県の中津市から始まった“はも料理”。それが現在日本全国に広がり、各地域のアレンジも加わり親しまれております。しかし本格的な“はも料理”を提供しているお店が名古屋に少ない事を感じておりました。そこで自分のお店でそれがお客様に提供できればと始められたのが『楽楽楽の本格はも料理』です。

③新名古屋名物牛まぶし
名古屋と言えば鰻まぶし！その豪華版で近年注目されている牛まぶしを本格的なお肉とお米を使って、楽楽楽が送る名古屋の新定番、新名古屋飯の牛まぶし。また“本格はも料理”を提供している特色を活かし、牛まぶしの出し汁には「はもの出し汁」を使っており、さっぱりした口当たりで夏に食べやすい味付けになっております。

■新メニューの特徴
①夏フグのチョジャン
楽楽楽のふぐは産地直送、伊勢湾で取れるトラフグを使用しております。木曾三川にある広葉樹という木から出るプランクトンをフグが食べて育つので栄養たっぷりの良質なフグを提供してお

ります。
トラフグの漁獲量については「愛知県HP」より下記引用。
“愛知県では資源を増やす取組みも行っており、渥美半島の栽培漁業センターでトラフグの子ども達を作り、漁業者が海に放流しています。現在では毎年約12万尾のトラフグの子ども達が伊勢湾に放流され、大きくなってから漁獲されています。県水産試験場では、効果的な種苗放流技術の開発などの支援も行っています。
こうした取組みの成果もあって、愛知県のトラフグの漁獲量は全国有数です。“
愛知県 農林水産部 水産課
URL（ページ内一部引用）：http://www.pref.aichi.jp/0000057555.html

②本格はも料理
通常の“はも料理”で使われる“はも”のサイズは700g～800gですが、楽楽楽で食材として使用している“はも”は、2000g～3000gと超特大となります。そのため、他のお店では中々提供することができない「“はも”のさしみ」も多くのお客様に提供することが可能となります。

③新名古屋名物牛まぶし
うなぎの仕入れ料金や提供価格が日々高くなっている中で、名古屋の新定番として注目されている牛まぶしをひつまぶしの代わりに提供しようとした事が始まりです。

■新メニュー料金
①夏フグのチョジャン：3,500円（税込）
②本格はも料理（コース）：5,000円（税込）～
③新名古屋名物牛まぶし：2,700円

■ふぐと季節料理店「楽楽楽」について
URL：http://www.fugu-sanraku.com/
■本店 〒465-0025 愛知県名古屋市名東区上社2-71(第一藤ビル)
営業時間【夜の部】17:00～24:00(OS/23:00) 夜10時以降入店可、日曜営業
定休日：水曜日定休（※12月は無休で営業）アクセス：地下鉄/本郷駅より徒歩3分

■八事店〒466-0824 愛知県名古屋市昭和区山里町70番地の2山手アベニュー1F
営業時間【昼の部】■仕出し・お弁当のご用意ございます
■法事など、コースでのご予約承ります。
【夜の部】17:00～22:30(OS/22:00)
定休日：火曜日定休 アクセス：地下鉄八事日赤駅 1番出口より徒歩5分

◆会社概要◆
会社名：株式会社楽楽楽
事業内容：ふぐと季節料理店
代表者：代表取締役 栗田 幸典
郵便番号：465-0025
所在地：愛知県名古屋市名東区上社2-71(第一藤ビル)
URL：http://www.fugu-sanraku.com/

■本リリースに関するお問合せ
会社名：株式会社楽楽楽

担当：栗田 幸典
TEL：090-3304-0555
E-Mail：tsuyama@ai-communication.jp

プレスリリース配信サービス【RALLY Press】より配信
※お問い合わせは上記連絡先へお願い致します。

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