食材や地酒・調味料まで!!「愛知」「三重」「岐阜」を食い尽くす!!「鉄板串焼き 串乃鉄」 が6月29日に岐阜県岐阜市にNEW OPEN ！

飲食店を全国で17店舗ほど展開する株式会社ローカル・プロデュース（代表取締役 東條 亮）は2015年6月29日 に岐阜県岐阜市に新店『鉄板串焼き 串乃鉄』をオープン致しました。

「鉄板串焼き
串乃鉄」は、素材・お酒は全ての食材を“愛三岐(あいさんぎ)”である「愛知」「三重」「岐阜」の3県から仕入れ、「伊勢海老燻製塩」「あおさ醤油」「塩ポンズ」などの調味料も全て愛三岐の定番品を使用。店内で販売も行っており、東海エリアのアンテナショップとして地域活性化を目的とするお店です。

自慢の鉄板串焼きは季節限定食材も併せ常時30種類以上ご用意しております。1本からでもお気軽にご注文頂け、オーダー毎にじっくり焼とき上げ焼きたてをご提供いたします!!また、おまかせ鉄板串と１ドリンクがセットの「ちょい呑みセット」もございます。仕事帰りのチョイ飲みにもぴったりです!!

－－－ おすすめメニュー －－－
■手羽先 男・手羽先 女 1本180円
名古屋名物の手羽先を、串乃鉄では2種類ご用意。“手羽先
男”は実山椒のスパイシーな味わいで程よい歯ごたえ、地酒との相性も抜群！対して“手羽先
女”は柔らかい口当たり、門外不出の秘伝のタレで甘辛く味付けました。“男”と“女”の手羽先を食べ比べてみてください。

■海老 1本180円
小麦粉を麺状にして海老に絡ませ、衣にしました。
サクサクとした衣とプリプリの海老の、新たな食感をお楽しみ頂けます。
『伊勢海老燻製塩』と一緒に食べると、燻製の香りと共にさらに海老の旨みを感じて頂けます！！

■錦爽鶏のチキン南蛮 1本180円
三重県産の錦爽鶏を使用。肉質はやわらかく、ほど良い歯ごたえがあります。普段は地元の飲食店でしか食べられない錦爽鶏をチキン南蛮風に串焼きにしました。

■【名物】十年はまぐりのお吸い物 700円
約10cm以上の三重桑名産天然はまぐりをまるごと1個使用。手鍋に入ったはまぐりを鉄板の上でじっくりと暖めていきます。濃厚なはまぐりの旨みと優しい出汁の絶妙な味わいをお楽しみ頂ける一品です。

愛三岐のお酒も多数ご用意。「愛知：長珍 SUMMERJUN 26BY純米無濾過生詰」や「三重：田光 特別純米無濾過中取り 雄山錦」、「岐阜：房島屋
純米無ろ過生原酒」など、季節ごとに旬の愛三岐の地酒やご当地ビール、焼酎も取り揃えております。お気に入りの１杯を見つけて下さい！

「ホウボウ」や「鯛(こち)」、「あっぱ貝」、「マンボウ」など、季節ごとに『愛知』『三重』『岐阜』で仕入れた新鮮な海鮮や各県の伝統野菜などを、おすすめの日替わりメニューとしてご提供しております!!

－－－－－ 店内 －－－－－
目の前で鉄板調理が見える、ライブ感あふれるカウンター席をご用意しました。味だけでなく、音と目でも料理を楽しんで下さい。

カウンター席以外にも、掘りごたつの完全個室席やテーブルのお席もございます。元住居をリノベーションした純和風の落ち着いた空間で、愛知・三重・岐阜の地元食材、地酒・鉄板串料理をご堪能下さい！

【店舗情報】
店名：愛三岐 鉄板串焼き 串乃鉄 岐阜駅前店
オープン日：6月29日
所在地：岐阜県岐阜市住田町2-13 丸和繊維ビル
電話番号：058-212-3160
営業時間：17：00～24：00(L.023：30)

【会社概要】
社名：株式会社ローカル・プロデュース
URL:http://www.localproduce.jp/
所在地：〒460-0012
愛知県名古屋市中区千代田2-7-1 遠藤ビル4F
設立：2003年4月
代表者：東條 亮

【広報事務局】
コズミックグループ
広報担当：月川
ＴＥＬ：06-6312-7479
ＦＡＸ：06-6364-7000
Ｅｍａｉｌ：info@cosmicdiner.com

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