A5ランクの神戸牛・飛騨牛・近江牛・鹿児島牛しゃぶしゃぶ店 ハラルにも対応

有名銘柄A5和牛4種＆有機野菜の出汁しゃぶ
『しゃぶしゃぶ 浅草 和み』 11月27日 （火曜日）OPEN
ムスリム＆ベジタリアン 対応レストラン
浅草・国際通り沿い 築50年の和モダン建屋
国籍・文化・性別・年齢を超えて「和」になる

株式会社ヴィヴィファイ（代表取締役 和田賢二）は、2018年11月27日
に神戸牛・飛騨牛・近江牛・鹿児島牛という和牛のなかでも最上位とされる4種類の銘柄和牛しゃぶしゃぶを取り扱う『しゃぶしゃぶ 浅草
和み』を浅草の目抜き通り、国際通り沿い（台東区西浅草2-14-17）にオープンします。

200種類超から選んだ4種類の銘柄和牛

『しゃぶしゃぶ 浅草
和み』の最大の特徴はその取扱い和牛。日本には200を超える和牛ブランドがあるなか、当店では食べつくし、調べつくし、4種類の銘柄牛を選定。言わずと知れた神戸牛を始め、生産量が希少で幻の和牛ともいわれる飛騨牛。日本3大和牛に数えられる近江牛の中でも最高品質と名高い近江澤井姫牛に加え、和牛日本一（第11回全国和牛能力共進会にて総合優勝）に輝いた鹿児島牛をご堪能頂けます。
それら銘柄牛はA5等級の肩ロースのみ、そして霜降り度合いを表すBMS値は9以上のお肉を各生産者から仕入れています。

出汁・たれへのこだわり
和みのしゃぶしゃぶは芳醇なあご出汁で堪能頂きます。。コースがスタートするとまず、お猪口で出汁を召し上がって。これから始まるコースへの期待感とともに、芳醇な出汁をまず感じて頂きます。当店ではポン酢、ごまダレのほか、わさびダレをご用意。白醤油と出汁に溶かした本わさびが霜降り肉をさっぱりと包み込みます。
ハラル和食が美味しくない理由のひとつはアルコールが使えないことに起因します。日本酒やみりんを使わず、当然日本人にとっても「旨い」と言わせる出汁・タレづくりにもこだわりを持っ

ています。

ハラル食だから高い・まずい、は時代遅れ

毎年2,000万人を超える訪日外国人。なかでも近年顕著に増加しているイスラム教の方々。訪日者数は2004年の15万人から今年は100万人を大きく超えると目されています。彼らは戒律（ハラル）に則った食物しか口にすることはできません。もちろんその戒律に則った食事を提供するレストランは日本中に増加していますが、東京中のハラルレストランを食べ歩いた結果「ハラル食を提供する」ことに注力する余り、その味は美味しいとは言えませんでした。また、同様のメニューにも関わらず料金体系が違うことも私たちはショックを受けました。私たちは日本に滞在・居住をしているムスリムの方々もそうでない方々も分け隔てなく、ひとしく美味しいものを享受して然るべきと考えています。

文化の共有・融合・発信が私たちの夢！
様々なバックグラウンドを持つ仲間が集っているのも当店の特徴です。異なる国籍や性別、年齢、文化を持つ仲間だからこそ、お互いを尊重し、共有し、それを世界へと発信することができると信じています。もちろんその根底にはおもてなし・気遣いの精神が宿っています。お客様に、そしていっしょに働く仲間たちに素敵な日本の文化を感じてもらうことも我々の使命だと思っています。

■店舗概要
店名： しゃぶしゃぶ 浅草 和み
開店： 2018年11月27日 予定
住所： 東京都台東区西浅草2-14-17
電話： 03-6802-7730
広さ： 約50坪 1階・2階
席数： テーブル席：12席 掘りごたつ席：12席 座敷席：最大40名
料理： ランチしゃぶしゃぶコース4,000円から
ディナーしゃぶしゃぶコース6,000円から
ランチ各種、テイクアウトメニューあり

■会社概要及び本リリースの問い合わせ先

＜会社概要＞
株式会社ヴィヴィファイ
東京都墨田区江東橋2-19-14
電話番号：03-6337-8151

代表取締役：和田賢二
設立：2018年7月2日
資本金：900万円

＜問い合わせ先＞
株式会社ヴィヴィファイ
担当：増田文彦 電話：080-9771-1927

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