

華屋与兵衛

「冬フェア」を11月10日より開始 ～“広島県産牡蠣メニュー”“栗フェア”～



「牡蠣フライ御膳」

「和栗とさつまいものモンブラン」

外食チェーンを展開するゼンショーグループで和食レストランを展開する(株)華屋与兵衛(屋号「華屋与兵衛」「和食よへい」)では、広島県産牡蠣を使用したサクサク・ジューシーな牡蠣フライや牡蠣鍋、栗を使ったスイーツなどのメニューを取り揃えた「冬フェア」を11月10日(木)よりスタートする。

「冬フェア」では、広島県産牡蠣を使用した季節限定メニューを提供。牡蠣フライ単品での提供ではなく「牡蠣フライ膳」(税込1,706円)や「牡蠣鍋」(税込1,274円)、牡蠣釜飯膳(税込1,490円)などのセットメニューを提供することで利用客の上質感・満足感のアップを図る。また、使用する牡蠣は、昨年の冬フェアよりも一回り大きい牡蠣を使用し、価格は昨年と同価格で提供する。なお、売上は今年の5～10%増を計画しているという。

その他、栗を使用したスイーツでは、スイートポテトを土台にした「和栗とさつまいものモンブラン」(税込515円)の他、「マロンパフェ」(税込626円)、「栗白玉あんみつ」(税込626円)を品揃えする。和食レストランである同社では甘味商品に注力

しており、天然の天草で作った寒天や、沖縄県産黒砂糖で作った黒蜜等を使用したこだわりの「あんみつ」(税込378円)が人気メニューとなっている。

また、一部店舗で展開するドリンクバーでは提供するお湯の温度を選べるようになっており、日本茶に適した70℃とコーヒーや紅茶などに適した90℃の給湯器を用意している。さらに、コーヒーでは、注文量の多い“寿司に合う”コーヒーを提供する。

(株)華屋与兵衛の栗林徹社長は、「我々は和食レストランとして、和食にとことんこだわっていく。米の炊き方一つをとっても、ランチに来て深夜に来て炊き立てのご飯を提供できるような仕組みを作っている。また、焼き方でも一番おいしい焼き方を追求するなど、美味しさへの追及に注力している」とした。



代表取締役 栗林 徹氏