

「真にうまい」を追求した「酒」と「肉汁焼餃子」の贅沢な組み合わせ

11月25日(月)より7店舗限定で

「獺祭 純米大吟醸 スパークリング45(180ml)」販売開始

株式会社NATTY SWANKY(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:井石 裕二)は当社が展開する「肉汁餃子製作所 だんだん酒場」(<https://www.dandadan.jp/>)の東京、福岡の計7店舗で11月25日(月)より「獺祭(だっさい) 純米大吟醸スパークリング45」(1,580円 税抜)を数量限定で販売いたします。

■「真に美味しい」を追求した獺祭スパークリング

山口県岩国市の蔵元・旭酒造株式会社様が製造する「獺祭」は、日本国内だけでなく世界的にも人気が高い日本酒で、現在、肉汁餃子製作所 だんだん酒場全店で「獺祭ハイボール」を提供しています。

今回、店舗限定で提供する「獺祭スパークリング45」は、精米歩合45%の山田錦を醸造した純米大吟醸にごり酒をシャンパンと同じように瓶内で二次発酵させています。このため、純米大吟醸ならではのさわやかな香りと、自然に発生した炭酸だからこその軽快な口当たりが特徴で、名物の「肉汁焼餃子」をはじめとする各種メニューとの相性はバツグンです。

■「肉汁焼餃子」との贅沢な組み合わせ

当社が運営する「肉汁餃子製作所 だんだん酒場」で販売する「肉汁焼餃子」(440円・税抜)は、自社でこだわりをもって開発した妥協のない商品です。餃子の皮は、小麦の表皮、胚芽、胚乳をすべて粉にし、風味豊かな香りと栄養価を最大限残した「全粒粉(7%)」を使用しています。かんだ瞬間、肉汁があふれ出し、口の中に食材の絶妙なうまみが広がるよう絶妙な厚さを一年以上かけて研究開発しました。餃子の餡(あん)も豚モモ肉などを食感が生かせるよう粗く挽き、厳選した野菜は肉の旨味を引き立たせるよう細かく刻まれています。

この機会に、「肉汁焼餃子」と「獺祭スパークリング45」の贅沢な取り合わせを多くのお客様に堪能していただきたいと考えています。

■社員教育の一環として「獺祭」製造工場を見学

「お金をかけずに酔うためのリーズナブルなお酒ではなく、味わうためのお酒をつくりたい」「真に美味しい酒は、誰が飲んでも美味しいもの。通でなければ美味しさが理解できない酒なんてない」という旭酒造様の酒造りにかける考え方は、当社の経営理念や企業方針との親和性が高いと考えています。

従業員教育の一環として、2019年10月8日、山口県岩国市の旭酒造様の製造工場の見学を行いました。従業員の皆さんから直接、お話をうかがいながら、獺祭の製造工程を知り、商品の強みやこだわり、酒造りへの真摯な考え方を学びました。

今後も社員、アルバイトといった雇用形態や役職に関係なく従業員に実体験の場を提供することでサービスの向上に努めてまいります。

【販売内容】

■販売開始日:11月25日(月)~

■提供店 : 新宿店
: 新宿三丁目店
: 西武新宿店
: 広尾店
: 青山一丁目店
: 渋谷道玄坂店
: 今泉店
7店舗予定



<参照情報 URL>

▼「獺祭」蔵元 旭酒造株式会社様

<https://www.asahishuzo.ne.jp/>

商品名 : 獺祭 純米大吟醸 スパークリング45(180ml)
販売開始 : 2019年11月25日(金)
取り扱い店舗 : ダンダダン酒場 新宿店、新宿三丁目店、西武新宿店、
広尾店、青山一丁目店、渋谷道玄坂店、今泉店
販売価格 : 1,580円(税抜)
商品特長 : 甘みの強い「山田錦」を使用
・マイルドな発泡で口当たりさわやか
・獺祭本来の華やかな香りがより際立つ

【NATTY SWANKY 会社概要】

社名 : 株式会社NATTY SWANKY(ナッティー・スワンキー)
代表 : 代表取締役社長 井石裕二
本社所在地 : 東京都新宿区西新宿1-19-8 新東京ビル7階
電話 : 03-5909-3013
ホームページ : <https://nattyswanky.com/> (企業サイト)
<https://www.dandadan.jp/> (ブランドサイト)
設立 : 2001年8月1日
資本金 : 763,845,380円
従業員数 : 175名(2019年6月30日現在)
事業内容 : 飲食店(肉汁餃子製作所ダンダダン酒場)の展開
東証コード : 7674

<報道関係者 お問い合わせ先>

株式会社NATTY SWANKY(ナッティー・スワンキー) 広報担当
電話:03-5909-3013
E-mail:kouho@nattyswanky.com
担当: 高橋 山田