

**発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
数量限定『恵方巻～雅(みやび)』を販売
～尾崎牛のローストビーフやずわい蟹など厳選した食材を使用～**

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)の子会社であるひかり発酵滋養株式会社が運営する日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」(ぎんざくき)では、2月3日の節分の日に合わせて、味噌を使った恵方巻を数量限定で販売いたします。

『恵方巻～雅(みやび)』は、尾崎牛のローストビーフやずわい蟹、鮪などの厳選した具材を入れた、こだわりの恵方巻です。天然醸造・三年熟成の味噌「銀座鼓特選 雅(みやび)」を使用し、当店ならではの味わいに仕立てました。今年の恵方は「南南東」。恵方巻はその年の「恵方」に向かって一本丸かぶりして食べること、その年1年の福を呼び込むとされています。

■『恵方巻～雅(みやび)』概要

料 金 : ¥5,400 ※1日30本限定。-halfサイズ ¥3,240 もございます。

サ イ ズ : 長さ 約 21cm × 直径 約 7cm ※halfサイズは、長さ 約 10cm × 直径 約 7cm

具 材 : 穴子、ずわい蟹、座布団木耳、鮪、萵苣(ちしやとう)味噌漬け、白身魚、
尾崎牛ローストビーフ、錦糸玉子、桜でんぶ、「銀座鼓特選 雅」

ご予約期間: 2023年2月2日(木)まで

※ご予約はお電話にて承ります。

お引渡し期間: 2023年2月1日(水)～2月3日(金)

お引渡し時間: 17:30～22:00

お引渡し場所: GINZA 鼓 KUKI(東京都中央区銀座5-9-16 GINZA-A5 4階)

ご予約・お問い合わせ: TEL 03-3572-5433

※電話受付時間: 12:00～21:00

※表示されている価格はすべて税込、店頭お引き渡し価格です。

◆こちらの味噌を使用しています



◇天然醸造・三年熟成「銀座鼓特選 雅(みやび)」

三年もの長期熟成によって生みだされる重厚感のある発酵の滋味、深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、そして力強いうま味を感じていただけます。年に一度、大寒の時に仕込み、銘米コシヒカリと味噌づくりのために作られた大豆ヨハルカ、塩は国内製造の海塩を使用しています。

《 GINZA 鼓 KUKI 店舗概要 》

発酵と熟成をテーマにした月替わりのコース料理をお楽しみいただける日本料理レストランです。

住所 : 東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4 階

電話 : 03-3572-5433(要予約)

営業時間: 月～金 17:30～22:00(L.O21:00)

土 17:00～22:00(L.O21:00)

定休日 : 第 2・4 月、日、祝日(夏季、年末休みあり)

席数 : 20 席(カウンター6 席、テーブル 8 席、個室 6 席)
ソーシャルディスタンスを確保してご案内いたします

HP : <https://ginzakuki.com/>

Instagram: https://www.instagram.com/ginza_kuki/

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>



広々とお使いいただける個室もございます。

＜報道関係者お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp